ВСЁ о домашнем ХЛЕБЕ

Лучшие рецепты домашней выпечки

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В этой книге вы найдете самые разнообразные рецепты домашнего хлеба и хлебобулочных изделий, узнаете об особенностях приготовления хлеба и маленьких хитростях, которые помогут вам сделать вашу выпечку еще вкуснее, не тратя при этом на приготовление огромное количество времени.

- ВСЕ О ДОМАШНЕМ ХЛЕБЕ. ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ ДОМАШНЕЙ ВЫПЕЧКИ
  - ВВЕДЕНИЕ
  - ХЛЕБ В РАЗНЫХ СТРАНАХ
    -
    - Египет, Рим, Греция
    - Османская империя
    - Индия
    - Тибет
    - Византия
    - Италия
    - Швейцария
    - Франция
    - Германия
    - Иран
    - Узбекистан
    - Армения
    - Россия
  - ДОМАШНИЙ ХЛЕБ
    -
    - Пищевая ценность хлеба
    - Хранение хлеба
    - Как и где хранить хлеб
    - Лист или противень
    - Причины сложностей при выпечке хлеба
    - Полезные советы
    - Ингредиенты
      - Мука
      - Дрожжи
      - Соль
      - Сахар
      - Жир
      - Жидкость
      - Добавки
    - Полезен ли хлеб

- ХЛЕБ НАРОДОВ МИРА
  -
  - Австрийский хлеб
    - Крендель
    - Крендель с сыром
    - Крендель с семенами подсолнечника
  - Американский хлеб
    - Хлеб ржаной фруктовый
    - Хлеб пшеничный с арахисом
    - Хлеб кукурузный
  - Английский хлеб
    - Хлеб пшеничный с овсяными хлопьями
    - Хлеб пшеничный с черносливом
    - Хлеб с грецкими орехами
  - Армянский хлеб
    - Матнакаш
    - Хлеб с миндалем
    - Хлеб кукурузный острый
    - Хлеб с имбирем
    - Гата
    - Гата легкая
    - Гата с медом
  - Грузинский хлеб
    - Мчади
    - Лаваш
    - Лаваш с сыром
  - Еврейский хлеб
    - Хлеб пита жареный
    - Хлеб пита с изюмом
    - Хала
    - Багель
    - Хлеб с ромом и цукатами
    - Хлеб с бананами и черникой
    - Хлеб с финиками и орехами
  - Индийский хлеб
    - Наан
    - Парата с пряностями
    - Чапати
    - Хлеб кукурузный
  - Итальянский хлеб
    - Хлеб с луком и маслинами
    - Хлеб с базиликом
    - Фокачча
    - Хлеб с креветками

- Казахский хлеб
  - Акнан с луком
  - Акнан с укропом
  - Акнан с петрушкой и черным перцем
- Латышский хлеб
  - Мешуплазенитис
  - Хлеб ржаной с изюмом и семенами тмина
  - Хлеб ржаной с изюмом и клюквой
- Литовский хлеб
  - Бочю с тмином
  - Бочю с семенами подсолнечника
- Мексиканский хлеб
  - Тортилья
  - Тортилья с картофелем и чесноком
  - Хлеб с глазурью
- Монгольский хлеб
  - Борцок
  - Хлеб с сыром
  - Хлеб со сметаной
  - Хлеб с картофелем
  - Хлеб сладкий с сиропом
- Немецкий хлеб
  - Брецель
  - Хлеб сладкий
  - Хлеб цельнозерновой
  - Хлеб праздничный
  - Хлеб по-деревенски
- Португальский хлеб
  - Хлеб кукурузный с семенами кунжута
  - Хлеб ржано-пшеничный с мясом
  - Хлеб пшеничный с медом
- Русский хлеб
  - Каравай
  - Калач с творогом
  - Калач с маком
  - Хлеб ржаной с зеленым луком
- Узбекский хлеб
  - Патыр
  - Патыр с луком и зеленью укропа
  - Патыр с зеленью петрушки и базиликом
  - Патыр с семенами мака
  - Патырча
  - Ширмоль
- Украинский хлеб

- Гречаники
- Хлеб с изюмом и курагой
- Хлеб кофейный
- Французский хлеб
  - Багет с орехами
  - Багет с курагой
  - Багет с чесноком
  - Багет с сыром
  - Багет с луком
  - Бриошь
- Швейцарский хлеб
  - Цопф
  - Цопф с семенами мака
  - Цопф с медом
- Шотландский хлеб
  - Хлеб с имбирем и пивом
  - Хлеб с яблочным пюре
  - Хлеб десертный
- Югославский хлеб
  - Хлеб пшеничный с миндальным орехом
  - Хлеб гречневый с изюмом
  - Хлеб гречневый с курагой
- Мусульманский хлеб-выпечка
  - Багрир, или арабские блинчики
  - Метлуф, или блинчики по-марокканski
  - Оладьи с тыквой
  - Тунукча, или лепешки по-таджикски
  - Кульча, или душанбинские лепешки
  - Джуйбори, или лепешки с кунжутом по-таджикски
  - Лепешки с луком
  - Ак-нан, или лепешки с луком по-казахски
  - Лепешки с дыней
  - Нонн, или лепешки с тутовником
  - Лепешки с мясом
  - Медовый хворост

○ РЕЦЕПТЫ ДОМАШНЕГО ХЛЕБА

- Рецепты для хлебопечки
  -
  - Хлеб пшеничный простой
  - Хлеб пшеничный картофельный
  - Хлеб пшеничный по-деревенски
  - Хлеб пшеничный с тмином
  - Хлеб пшеничный солодовый

- Хлеб пшеничный по-французски
- Хлеб пшеничный с курагой
- Хлеб пшеничный с инжиром
- Хлеб пшеничный с семенами подсолнечника
- Хлеб пшеничный с цукатами
- Хлеб пшеничный с маком и сухофруктами
- Хлеб пшеничный по-итальянски
- Хлеб пшеничный с имбирем
- Хлеб пшеничный с паприкой
- Хлеб пшеничный с апельсиновой цедрой
- Хлеб пшеничный с сырокопченой колбасой
- Хлеб пшеничный с грецкими орехами
- Хлеб пшеничный с маслинами
- Хлеб пшеничный с льняным семенем
- Хлеб пшеничный с куркумой
- Хлеб пшеничный с куркумой и цукатами
- Хлеб пшеничный с медом и грецкими орехами
- Хлеб пшеничный без соли
- Хлеб пшеничный с какао
- Хлеб пшеничный с тыквенным пюре
- Хлеб пшеничный с тыквенным пюре и изюмом
- Хлеб пшеничный с тыквенным пюре, кунжутом и сыром
- Хлеб пшеничный с томатной пастой
- Хлеб пшеничный с картофельным пюре и помидорами
- Хлеб пшеничный с грудинкой и грецкими орехами
- Хлеб пшеничный с грудинкой
- Хлеб пшеничный с яблоками и корицей
- Хлеб пшеничный с яблочным пюре
- Хлеб пшеничный с яблоками и медом
- Хлеб пшеничный с яблоками и грушами
- Хлеб пшеничный с киви
- Хлеб пшеничный с вишневым пюре и изюмом
- Хлеб пшеничный с клубникой
- Хлеб пшеничный с ванилью и корицей
- Хлеб пшеничный с клубникой и киви
- Хлеб пшеничный со щавелем
- Хлеб пшеничный с мятой

- Хлеб пшеничный с мятой и сыром
- Хлеб пшеничный с крапивой и зеленью укропа
- Хлеб пшеничный с крапивой и базиликом
- Хлеб пшеничный с арахисом и изюмом
- Хлеб пшеничный с арахисом и цукатами
- Хлеб пшеничный с арахисом
- Хлеб пшеничный с яблочным пюре и куркумой
- Хлеб пшеничный с курагой и корицей
- Хлеб пшеничный с яблочным пюре и грецкими орехами
- Хлеб пшеничный с черносливом и изюмом
- Хлеб пшеничный с черносливом и курагой
- Хлеб пшеничный с черносливом
- Хлеб пшеничный с отрубями
- Хлеб пшеничный с отрубями и белокочанной капустой
- Хлеб пшеничный с отрубями и картофельным пюре
- Хлеб пшеничный с отрубями, капустой и луком
- Хлеб пшеничный с отрубями и морковью
- Хлеб пшеничный с отрубями и свеклой
- Хлеб пшеничный с отрубями и луком-пореем
- Хлеб пшеничный с отрубями, морковью и паприкой
- Хлеб пшеничный с отрубями, луком и чесноком
- Хлеб пшеничный с отрубями и пивом
- Хлеб пшеничный «Чиабатта»
- Хлеб пшеничный «Чиабатта» с семенами подсолнечника
- Хлеб пшеничный «Чиабатта» с изюмом
- Хлеб пшеничный «Чиабатта» с салями
- Хлеб пшеничный «Чиабатта» с луком
- Хлеб пшеничный «Чиабатта» с салями и сыром
- Хлеб пшеничный «Чиабатта» с кунжутом
- Хлеб пшеничный «Чиабатта» с маслинами
- Хлеб пшенично-кукурузный
- Хлеб пшенично-кукурузный со сладким перцем

- Хлеб пшенично-кукурузный с сыром и семенами подсолнечника
- Хлеб пшенично-кукурузный с помидорами
- Хлеб пшенично-кукурузный с помидорами и сыром
- Хлеб ржаной с отрубями
- Хлеб ржаной с чесноком
- Хлеб ржаной молочный
- Хлеб ржаной с базиликом и черным перцем
- Хлеб ржаной с петрушкой и лимонным соком
- Хлеб ржаной с зеленым луком и тмином
- Хлеб ржаной с укропом
- Хлеб ржаной острый
- Хлеб ржаной с картофельным пюре и помидорами
- Хлеб ржаной с картофельным пюре и сыром
- Хлеб ржаной с семенами подсолнечника и сладким перцем
- Хлеб ржаной диетический с творогом
- Хлеб ржаной диетический с творогом и изюмом
- Хлеб ржаной с медом
- Хлеб ржаной с медом и кориандром
- Хлеб ржаной с семенами подсолнечника
- Хлеб ржаной с патокой
- Хлеб ржаной с изюмом и грецкими орехами
- Хлеб ржаной с изюмом и арахисом
- Хлеб ржаной с лимонной цедрой
- Хлеб ржаной с лимонной цедрой и цукатами
- Хлеб многозерновой простой
- Хлеб многозерновой с тмином
- Хлеб многозерновой с семенами подсолнечника
- Хлеб многозерновой с кунжутом
- Хлеб многозерновой с изюмом
- Хлеб многозерновой по-испански
- Хлеб многозерновой с сыром
- Хлеб многозерновой с горчицей и чесноком

- Хлеб многозерновой с горчицей
- Рецепты для духовки
  -
  - Хлеб пшеничный с кунжутом и молоком
  - Хлеб пшеничный с зеленым луком
  - Хлеб пшеничный с изюмом
  - Хлеб пшеничный солодовый
  - Хлеб пшеничный молочный с изюмом
  - Хлеб пшеничный с курагой
  - Хлеб пшеничный с картофельным пюре и помидорами
  - Хлеб пшеничный с яблоками
  - Хлеб пшеничный с отрубями
  - Хлеб пшеничный с кунжутом и изюмом
  - Хлеб пшеничный с лимонной цедрой и маслинами
  - Хлеб пшеничный с клубничным пюре
  - Хлеб пшеничный с сыром и семенами подсолнечника
  - Хлеб пшеничный с сыром и базиликом
  - Хлеб пшеничный с зеленью
  - Хлеб пшеничный с зеленым луком
  - Хлеб пшеничный с колбасой
  - Хлеб пшеничный с маком
  - Хлеб пшеничный «Чиабатта»
  - Хлеб пшеничный с изюмом и курагой
  - Хлеб пшеничный с изюмом и бразильским орехом
  - Хлеб пшеничный пышный с коричневым сахаром
  - Хлеб пшеничный с лимонным соком и лимонной цедрой
  - Хлеб пшеничный с кукурузными зернами
  - Хлеб пшеничный с грецкими орехами и кислым молоком
  - Хлеб пшеничный с орехами, цукатами и изюмом
  - Хлеб пшеничный с кокосовой стружкой
  - Хлеб пшеничный с морковью
  - Хлеб пшеничный с грушами
  - Хлеб пшеничный с финиками
  - Хлеб пшеничный с финиками и апельсинами
  - Хлеб пшеничный с консервированным

ананасом
- Хлеб пшеничный с инжиром
- Хлеб пшеничный с бананами и орехами
- Хлеб пшеничный с бананами и изюмом
- Хлеб пшеничный с клубникой и орехами
- Хлеб с клубникой и ванилью
- Хлеб пшеничный с джемом
- Хлеб пшеничный с джемом и кунжутом
- Хлеб пшеничный с тыквой
- Хлеб пшеничный с черносливом
- Хлеб пшеничный с черносливом и арахисом
- Хлеб пшеничный с черносливом и киви
- Хлеб пшеничный с черносливом и лимоном
- Хлеб пшеничный шоколадный
  -
  - Хлеб пшеничный с голубикой
- Хлеб ржаной с тмином
- Хлеб ржаной с ревенем
- Хлеб ржаной со щавелем
- Хлеб ржаной со щавелем и луком-пореем
- Хлеб многозерновой пивной
- Хлеб многозерновой с зернами кориандра
- Хлеб многозерновой чайный
- Лаваш с йогуртом

- Хлебцы
  -
  - Хлебцы с изюмом
  - Хлебцы с бананами
  - Хлебцы с картофельным пюре
  - Хлебцы с кунжутом
  - Хлебцы с чесноком и зеленью укропа
  - Хлебцы с чабрецом
  - Хлебцы с семенами льна и кунжутом
  - Хлебцы с тмином и базиликом
  - Хлебцы с паприкой и луком-пореем
  - Хлебцы с медом и маком
  - Хлебцы с кофе и сахарной пудрой
  - Хлебцы с грушами и корицей
  - Хлебцы со сладким перцем
  - Хлебцы с маслинами и зеленью укропа
  - Хлебцы с помидорами и зеленью петрушки
  - Хлебцы с яйцами и зеленью укропа

- Хлебцы с черносливом и ванилином
- Хлебцы с курагой и имбирем
- Хлебцы с яблоками и изюмом
- Хлебцы с авокадо и бананами
- Хлебцы с рыбой и творогом
- Хлебцы с какао и мороженным
- Хлебцы с семенами подсолнечника и зеленью укропа
- Хлебцы с киви и апельсином

- Блюда из черствого хлеба
  - Закуска из яиц и черствого хлеба
  - Рыбный салат с черствым хлебом
  - Потапцы с помидорами
  - Форшмак из рыбы
  - Яичница с гренками
  - Закуска для любимого
  - Галушки
  - Клецки со шпиком
  - Клецки с салом
  - Клецки из бубликов
  - Клецки с печенью
  - Шпинатные фрикадельки
  - Клецки с чесноком и шкварками
  - Клецки с кунжутом
  - Клецки с сыром
  - Клецки из булочек по-баварски
  - Шоколадные клецки с орехами
  - Хлебный суп с пивом
  - Хлебный суп
  - Суп с клецками
  - Бабушкина тюря
  - Луковый суп
  - Тюря крестьянская
  - Кнедлик из тертого теста
  - Сдобный кнедлик
  - Помидорно-сельдерейная запеканка
  - Пудинг из белого хлеба с грибами
  - Бабка из черствого хлеба с творогом
  - Запеканка из черствого хлеба со свеклой
  - Запеканка с черным хлебом
  - Запеканка со сливами
  - Десерт «Бедный рыцарь»
  - Быстрые оладушки с ягодами
  - Оладьи из черствого хлеба

- Винно-вишневый пирог из хлеба
- Шарлотка из черствого хлеба
- Яблочный каравай из черствого хлеба
- Хлебный кекс
- Хлебный соус
- Быстрая пицца с мясом
- Пирожное «Картошка» из черствого белого хлеба
- Быстрая пицца с рыбой
- Быстрая сладкая пицца с яблоками и творогом
- Гренки мягкие с сахаром или медом
- Гренки с сырковой массой
- Гренки с клубникой или другими свежими ягодами
- Гренки, запеченные с ягодами
- Гренки со сливами или абрикосами
- Гренки с яблоками
- Гренки десертные с орехами
- Гренки с апельсинами и изюмом
- Гренки с консервированными фруктами
- Гренки со сливочным кремом
- Тосты с сыром «Камамбер»
- Тосты по-французски
- Тосты по-испански
- Тосты с плавленым сыром и чесноком
- Тосты с омлетом и лососем
- Праздничные тосты с яйцами и икрой
- Тосты с анчоусами и яйцами
- Тосты с яйцами и чесноком
- Тосты с отварным языком
- Соленые гренки
- Сочные гренки
- Гренки с перцем или паприкой
- Гренки с чесноком
- Гренки к пиву или бульону
- Гренки из бубликов
- Гренки из ржаного хлеба с яйцами
- Гренки с яйцом (по-венгерски)
- Гренки с яичной пастой
- Чесночные гренки под майонезом
- Гренки с яйцами и овощами
- Гренки с оливками
- Гренки с яйцами, шпротами и перцем

- Гренки с сыром и майонезом
- Гренки с омлетом
- Гренки с сыром и яблоками
- Гренки к пиву (швейцарский рецепт)
- Гренки пикантные
- Гренки с сыром к бульону
- Гренки с сыром и перцем
- Гренки с сырно-ветчинной массой
- Гренки с брынзой и молочным соусом
- Гренки по-валлийски
- Гренки с тертым сыром и взбитым белком
- Гренки с козьим сыром, жаренные в гриле
- Гренки «Лето»
- Гренки с плавленым сыром, жаренные в масле
- Мягкие гренки с творогом
- Гренки с творогом сочные (на сковороде)
- Гренки с паштетом из творога, лука и редиса
- Гренки с творогом и яйцом
- Гренки с луком, чесноком или перцем
- Гренки с яйцом и жареным луком
- Гренки с луком, перцем и сыром
- Гренки с помидорами
- Гренки с баклажанами
- Гренки с морковью и сыром
- Гренки, запеченные с овощами
- Гренки с капустой, тыквой и сыром
- Гренки с брокколи
- Гренки с сарделькаами и квашеной капустой
- Масонские гренки
- Гренки с фасолью и маслинами
- Гренки с пюре из крапивы
- Гренки с пюре из свеклы
- Гренки со свеклой, чесноком и майонезом
- Гренки с морковью, тушенной в молоке
- Гренки с горошком и морковью
- Гренки с горошком и овощной смесью
- Гренки с пюре из шпината
- Гренки с шампиньонами
- Гренки с солеными грибами
- Гренки с грибным соусом
- Гренки с отварным мясом или мясным

фаршем
- Гренки с картофельно-мясным фаршем
- Гренки с котлетами
- Гренки с печенью и луком
- Гренки с печенью и яблоками
- Гренки с колбасой и овощами
- Гренки с паштетом из печени или шпрот и зеленью
- Гренки с почками и мясным соусом
- Гренки с сосисками
- Гренки с колбасой, луком и помидорами
- Гренки со шпиком (ветчиной), хреном, помидорами
- Гренки с ветчиной
- Гренки с ветчиной и сыром
- Гренки, запеченные с ветчиной и яйцом
- Гренки с ветчиной и солеными огурцами
- Гренки «Новогодняя закуска»
- Гренки с копченой грудинкой
- Гренки с отварной рыбой
- Гренки с рыбой и хреном
- Гренки с сельдью
- Гренки с сельдью и яйцами
- Гренки с соленой рыбой и рисом
- Гренки с сельдью и сыром
- Гренки с кильками, майонезом и овощами
- Гренки с рыбными консервами
- Гренки, запеченные с рыбными консервами и сыром
- Гренки со шпротами или сардинами
- Гренки с сардинами и сыром
- Гренки с креветочным маслом
- Кисель из ржаного хлеба

- ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ
  - Бутерброды на «скорую руку»
    - Бутерброд с яйцами и сыром
    - Бутерброд «Молочный»
    - Бутерброд «Для вундеркиндов»
    - Бутерброд с морковью и овощами
    - Бутерброд с огурцами и зеленью
    - Бутерброд со шпинатом
    - Бутерброд с яблоками и рыбой
    - Бутерброды «Французские»
    - Бутерброд с брынзой

- Бутерброд «Русский»
- Бутерброд с репой и сливками
- Бутерброд с грибами
- Бутерброд с лососиной
- Бутерброд овощной с сыром
- Бутерброд с тыквой и капустой
- Бутерброд с чесноком и зеленью
- Бутерброд «Утро в разливе»
- Бутерброд «На закуску»
- Бутерброд «Украинский»
- Бутерброд «На завтрак»
- Бутерброд творожный
- Бутерброд «Сладкая жизнь»
- Бутерброд с зеленым горошком
- Бутерброд с луком и яйцами
- Бутерброд с изюмом и зеленью
- Бутерброд «Женевский»
- Бутерброд с баклажанами и перцем
- Бутерброд «Джунгли»
- Бутерброд «Блаженство»
- Бутерброд с котлетами и сыром
- Бутерброд с яблоками и хреном
- Бутерброд «Скандинавский»
- Бутерброд «Близнецы»

- Бутерброды к завтраку
  - Бутерброд «Мечта кошки»
  - Бутерброд с индейкой
  - Бутерброд «Для гурмана»
  - Бутерброд с мясом и овощами
  - Бутерброд «Лондонский»
  - Бутерброд «Сюрприз»
- Бутерброды универсальные
  - Бутерброды вегетарианские
  - Бутерброды с сыром
  - Бутерброды с ветчиной и салатом
  - Бутерброды с жареной ветчиной
  - Бутерброды с грибами
  - Бутерброды со шпротами
- Экзотические бутерброды
  - Бутерброды ванильные с фруктами
  - Бутерброды «Волжские»
  - Бутерброды с повидлом и орехами
  - Бутерброды «Курортные»
  - Бутерброды с раками

- Бутерброды с икрой и зеленым луком
- Бутерброд «Клубничный рай»
- Бутерброды с консервированными фруктами и ягодами
- Бутерброды «Гавайские»
- Бутерброды «Сытные»

- «СЛОЖНЫЕ» БУТЕРБРОДЫ
  - Бутерброды из морепродуктов
    - Бутерброд «Веселая Голландия»
    - Куриная начинка
    - Салат «Бодрящий»
    - Салат «Полезный»
    - Салат «Горный»
    - Салат «Скролл»
    - Бутерброд «Пять баллов»
    - Филе индейки с пюре из вишен
    - Угорь в красном вине
    - Кресс-салат с горчичным соусом
    - Бутерброд «Красный тюльпан»
    - Салат из печени трески
    - Овощная начинка
    - Бутерброд «Королевский»
    - Цыплята под соусом
    - Тушеные грибы
    - Лососина в папильотках
    - Салат из зеленого горошка
    - Бутерброд «Морской закат»
    - Начинка из колбасы
    - Салат из скумбрии
    - Бутерброд «Виват!»
    - Начинка из жареного сома
    - Яичница с тертым сыром
    - Салат из огурцов
    - Бутерброд «Мельница»
    - Рыбная начинка
    - Кабачковая начинка
    - Салат
    - Бутерброд «Копченый»
    - Начинка из рыбы
    - Салат «Вдохновение»
    - Красный соус
    - Бутерброды «Рыбацкие»
    - Салат из мяса с овощами и крабовыми палочками

- Жареный рябчик
- Салат из кальмаров
- Жареная форель
- Жидкое тесто
- Бутерброд «Морской»
- Начинка
- Салат «Мечта кролика»
- Салат «Утренний»
- Красный соус
- Бутерброд «Фантазия»
- Начинка из крабовых палочек и украшения
- Салат «Французский»
- Запеченная рыба
- Салат «Креветочный»
- Овощное рагу
- Бутерброды «Штормовые»
- Фрикадельки
- Салат «Весенний»
- Рисовый салат
- Бутерброды «Бриз»
- Начинка
- Картофельный салат с сардинами
- Салат «Теплый»
- Белый соус
- Бутерброд «Соленый ветер»
- Рыбная начинка
- Овощная начинка
- Зеленый салат
- Морковный салат с яйцом
- Бутерброд «Императорский»
- Начинка
- Салат «Каспий»
- Овощной салат
- Красный соус
- Бутерброд «Салатный»
- Начинка из тушеной капусты
- Начинка из рыбных консервов
- Салат из зелени
- Салат из моркови
- Салат из кабачков
- Бутерброд «Голландский»
- Рыбная начинка
- Салат из сельди
- Салат из морской капусты

- Салат из крабовых палочек
- Салат из печени трески
- Начинка из яйца и помидоров

- Сладкие бутерброды
  - «Праздничный»
  - Творожная масса
  - Цукаты из вишни
  - Мармелад из японской айвы
  - Молочный «снежок»
  - «Маастрихтский»
  - Начинка из фруктов
  - Взбитый белок
  - Пюре из крыжовника
  - Клубничное повидло
  - Молочный «снежок»

ВСЕ О ДОМАШНЕМ ХЛЕБЕ. ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ ДОМАШНЕЙ ВЫПЕЧКИ

Составитель Ольга Бабкова

ВВЕДЕНИЕ

При современном ритме жизни хлебопечка — это скорее роскошь, чем необходимость. Хлеб в ассортименте продается в магазинах, а также можно выбрать хлебобулочные изделия на любой вкус. Поэтому люди постепенно перестали печь хлеб и другие исконно русские кондитерские изделия (пышные булочки, блины, пряники, пироги). Немногие современные хозяйки готовят пироги и домашние торты, поскольку это очень хлопотно и занимает много времени.

Задачу выпечки существенно упрощает такое достижение техники, как хлебопечка. В последнее время она стала очень популярной. И это неудивительно — минимум усилий, и у вас на столе благоухает необыкновенно вкусный домашний хлеб.

Преимущества хлеба домашней выпечки на этом не заканчиваются. Как известно, почти во всех сортах хлеба, лежащих на прилавках магазинов, присутствуют добавки, которые не прибавляют человеку здоровья. Это так называемые улучшители вкуса, разрыхлители, растительные жиры и т. д. Поэтому хлеб, который вы испекли сами, не только вкуснее, но и полезнее покупного.

При желании хлеб можно выпекать и в духовке. Это требует значительно больших затрат времени и сил, но, если вам нравится готовить, необходимость постоять на кухне не будет для вас проблемой.

Первые простейшие хлебопечки появились еще в 1980-х годах и сразу стали востребованными. Каждая хлебопечка снабжена специальной формой с антипригарным покрытием и удобной ручкой. На дне расположена емкость, в которой перемешивается тесто. Чтобы получился хлеб, достаточно просто высыпать ингредиенты в определенной пропорции и нажать нужные кнопки.

Вам даже не нужно перемешивать продукты — эта функция запрограммирована в хлебопечке. Засыпали, нажали кнопку, и можете идти заниматься своими делами.

В дорогостоящих моделях есть функция выбора степени поджаривания корки и таймер с задержкой включения, который позволяет приготовить хлеб к заданному времени.

Чтобы он получился вкусным, нужно заранее позаботиться о том, чтобы наготове были все ингредиенты. Для освоения хлебопечки попробуйте испечь самый простой хлеб, а затем уже можете проявлять свою кулинарную фантазию. При желании вы можете выпекать хлеб с орехами, изюмом, зернами, луком и

грибами, а также с фруктами и другими добавками.

Что касается модели хлебопечки, для начала определитесь с размером. Если у вас большая семья и все едят хлеб, лучше приобрести большую хлебопечку, а если хлеб готовится для 1–2 человек и нечасто, достаточно будет самой маленькой модели.

Чтобы можно было готовить хлеб с добавками, обратите внимание на то, что печка должна быть снабжена функцией «Добавление изюма». Несмотря на точное указание ингредиента добавлять можно не только изюм, но и другие продукты.

Если вы не можете порадовать близких пирожками или булочками из-за того, что не получается приготовить тесто, приобретите хлебопечку, в которой есть функция «Приготовление теста». Всего 1,5 часа — и у вас на столе готовое тесто, из которого можно делать хлеб. Многие современные хозяйки используют этот режим и для приготовления пельменного теста. Некоторые модели снабжены также режимом выпекания пиццы. С такой хлебопечкой можно существенно сэкономить на походах в пиццерию.

В этой книге вы найдете самые разнообразные рецепты домашнего хлеба и хлебобулочных изделий, а также узнаете об истории хлеба, особенностях его приготовления и маленьких хитростях, которые помогут вам с минимальными затратами времени стать на кухне настоящей волшебницей!

ХЛЕБ В РАЗНЫХ СТРАНАХ

Ученые сходятся во мнении, что впервые хлеб появился на столе человека более 15 тысяч лет назад. В то время основной целью людей было пропитание, которое доставалось тяжелым трудом. Древние люди в поисках съестного обратили внимание на злаковые. В результате наблюдений они поняли, что брошенное в землю зерно прорастает, а влажная и рыхлая почва является более плодородной.

Сначала зерна употреблялись в сыром виде, а чуть позже люди научились растирать их с помощью камней, смешивать с водой и варить полученную крупу. Так появилась первая мука, а из нее — первый хлеб, который имел консистенцию жидкой каши.

Дикорастущая пшеница отличалась тем, что ее зерна отделялись от колоса с большим трудом. К тому времени люди уже умели добывать огонь и использовать его для приготовления пищи. Они заметили, что зерна можно легко отделить от колосьев, слегка подогрев их. Собранную пшеницу они подогревали на камнях в специальных ямах.

Каша, приготовленная из подогретых зерен, оказалась вкуснее той, что готовили из сырой пшеницы. Это был второй шаг к изобретению хлеба. Около 6 тысяч лет назад люди научились возделывать пшеницу и ячмень. В это время были изобретены простейшие ручные мельницы и ступки, благодаря которым и появился первый печеный хлеб. По мнению археологов, когда готовилась каша, часть ее вылилась и под воздействием высокой температуры превратилась в ароматную лепешку. Она понравилась людям, после чего появился хлеб в виде лепешки.

Подгоревшие куски неправильной формы даже отдаленно не напоминали современный хлеб, однако именно с этого времени началось хлебопечение.

Египет, Рим, Греция

Древние египтяне умели разрыхлять тесто путем брожения, которое осуществлялось за счет дрожжевых грибков и молочнокислых бактерий. Около 6 тысяч лет назад в Древнем Египте начали печь хлеб.

Если посмотреть на срез хлеба, испеченного из сброженного теста, можно заметить множество маленьких пор. Они появляются в результате жизнедеятельности дрожжевых грибков, вызывающих в тесте брожение, которое сопровождается образованием углекислого газа, молочной кислоты и спирта. Стремясь выйти наружу, углекислый газ разрыхляет тесто и делает его пористым. Благодаря молочнокислым бактериям улучшаются вкус и запах свежеиспеченного хлеба. Кроме того, хлеб из сброженного теста дольше сохраняется свежим и лучше усваивается организмом.

В Древнем Египте пекли хлеб самых разнообразных форм: круглый, овальный, в виде косички, животных, рыб и т. д. На него ставили «клеймо» в виде цветка, крестика или знака семьи, которая занималась хлебопечением. Помимо обычного хлеба, древние египтяне готовили сладкие изделия с добавлением меда и молока. Такие лакомства стоили намного дороже обычного хлеба. Солнце, золото и хлеб обозначались одним символом — кругом с точкой в центре.

Египетская технология приготовления хлеба со временем стала известна в Риме и Греции. Этот продукт считался деликатесом и был доступен только состоятельным людям. Для рабов отдельно выпекался грубый темный хлеб.

В дни спортивных состязаний пекари готовили для участников особый, тщательно разрыхленный белый хлеб, который подавался с рыбой и оливками.

Было выяснено, что в Древней Греции хлеб ели как отдельное блюдо или в качестве закуски. Отсутствие этого угощения на столе расценивалось как бедность хозяина. Считалось также, что не есть хлеб — большой грех, за который человек будет наказан богами.

Рецепты хлеба держались в секрете и передавались из поколения в поколение, а профессия пекаря была одной из самых уважаемых.

Османская империя

Хлеб был одним из любимых продуктов в османской кухне. Он был доступен людям всех социальных слоев. Богатые употребляли хлеб в качестве дополнения к основным блюдам, а для бедных он был основным продуктом питания. Сразу после завоевания Стамбула было организовано производство белого хлеба, а в 1502 году была введена гарантия на его качество.

Индия

Индийский хлеб пекут из специального зерна, которое называется ata. Для его приготовления не используются дрожжи, однако благодаря специальным методам, которые используют индийские повара, он получается воздушным и очень вкусным. Его лучше есть свежим, чем приготовленным заранее.

Хлеб с давних времен был неотъемлемой частью индийской кухни. Отказ от этого продукта расценивался как неуважение к хозяину.

Тибет

Цампа, или обжаренная мука грубого помола, сегодня используется для приготовления многих тибетских блюд. Наиболее известными из них являются лепешки, которые пекутся

в казане или на разогретом противне. Многие исследователи называют цампу национальным блюдом тибетцев. Обжаренная мука используется не только для приготовления пищи, но и для других целей. Например, развеивание цампы по воздуху является обязательным элементом многих обрядов.

В древности этот ритуал использовался для того, чтобы попросить покровительства и помощи у духов природы. Позже он стал практиковаться буддистами как обряд празднования при рождении ребенка, а также в честь наступления Нового года. Цампу принято бросать и на похоронах, чтобы помочь душе усопшего освободиться.

Византия

В Византии хлеб ценился настолько, что на пекарей не распространялись никакие государственные повинности. Однако за выпечку некачественного хлеба повара могли обрить наголо, привязать к позорному столбу и даже выгнать из города.

Италия

Технология хлебопечения пришла в Италию от греков, обосновавшихся на Сицилии в VIII веке до нашей эры.

Сегодня в этой стране можно найти булочные, открытые частными предпринимателями. У каждого повара есть свои рецепты, которые передаются из поколения в поколение.

Швейцария

Предки современных швейцарцев начали выпекать хлеб несколько тысяч лет назад. Хлеб, найденный в 1976 году недалеко отБильского озера, относится к 3530 году до нашей эры. По мнению исследователей, древние жители построек, находившихся на берегу озера, выпекали плоские лепешки хлеба на разогретых камнях.

Изначально хлеб выпекался не в пекарнях, а в каждом доме. Лишь в период раннего Средневековья стали создаваться первые пекарни при монастырях. По мере увеличения потребностей стали возникать пекарные цеха. К пекарям предъявлялись высокие требования относительно качества хлеба и выполнения правил эксплуатации хлебопекарных печей. Белая очищенная мука была очень дорогой, поэтому она использовалась для выпекания элитных сортов хлеба.

Намного дешевле стоила мука с частичками зерна. В Швейцарии она называлась полубелой мукой, а в России — мукой второго сорта.

Ржаной хлеб стоил дешево, его покупали в основном бедняки. Состоятельные люди отдавали предпочтение пшеничному и овсяному хлебу. В период нехватки пшеницы и ржи хлеб пекли из муки с примесью молотых каштанов и желудей.

На некоторое время хлеб стал основным продуктом питания в Швейцарии. Так, согласно документам XVI века ежедневная норма хлеба для прислуги в монастыре составляла 700950 г, а каждый обычный житель Швейцарии употреблял не менее 140 г хлебобулочной продукции в день.

В XVIII веке хлеб стал добавляться в рецептуру национальных блюд, самым известным из которых стало фондю (маленькие кубики хлеба с расплавленным сыром). Однако уже во второй половине XX века потребление хлеба в Швейцарии стало снижаться. Существует мнение, что эта тенденция была связана с улучшением качества жизни населения. Однако хлеб и сегодня остается неотъемлемой составляющей здорового питания.

Франция

Согласно законам Франции, даже небольшие деревни должны быть ежедневно обеспечены свежими хлебобулочными изделиями. Помимо обычного хлеба, который выпекается 2 раза в день, в булочных в ассортименте представлены круассаны, булочки с начинкой, бриоши и др.

Выпечка обязательно присутствует в завтраке француза, независимо от его возраста и принципов питания, которых он придерживается. Это традиция, которую уважают все жители этой страны. Стоит отметить, что любовь к выпечке не отразилась на фигуре самой стройной нации мира. Секрет прост: французы едят только свежие хлебобулочные изделия, рецепты приготовления которых совершенствовались на протяжении нескольких веков.

Германия

В Германии хлеб так же любим, как и во Франции. Невозможно перечислить все его разновидности, поскольку в каждом городе выпекаются свои особые сорта и постоянно появляются новинки.

Сегодня особенно популярен диетический низкокалорийный хлеб. В Германии предпочитают хлеб с овощными добавками: картофельный, морковный, луковый и т. д.

Для любителей сладостей выпекается хлеб с кусочками фруктов.

Иран

В Иране хлеб считается божьим даром и основной пищей религиозного человека. Он выпекается несколькими способами и может быть нескольких видов: сангяк (пышный отрубной хлеб), лаваш (самый популярный среди населения Ирана) и нун (большая лепешка, которую выпекают на раскаленной гальке).

Узбекистан

С древних времен жители Узбекистана считали хлеб священной пищей. С ним связано много обычаев и обрядов. Например, когда кто-то из членов семьи уезжает из дома, ему дают откусить кусок оби-нона (узбекского хлеба), после чего тот хранится до тех пор, пока отсутствующий человек не вернется. После возвращения он не выкидывает, а доедает оставшийся хлеб. Традиция ношения корзины с хлебом на голове также свидетельствует о почтительном к нему отношении.

В Узбекистане хлеб печется в глиняных печах, которые получили название «тандыр». В результате он получается очень вкусным и полезным.

Традиционно используют 2 способа приготовления хлебных лепешек: обычный и улучшенный. Самый простой и распространенный узбекский хлеб выпекается с использованием теста на основе особой закваски. Именно она является секретом неповторимого вкуса оби-нон.

Дрожжевая культура этого теста уникальна и не может быть заменена другой. По классическому рецепту в тесто для оби-нон добавляют наваристый мясной бульон, измельченный лук и кислое молоко.

Патыр, или питательный хлеб, пекут с добавлением бараньего жира или сливочного масла, благодаря чему он долго остается свежим. Он представляет собой большие лепешки, которые выпекаются чуть дольше, чем обычный хлеб.

Помимо распространенных сортов хлеба, существуют также редкие экзотические виды, технология приготовления которых держится в секрете. Каждый район Узбекистана может похвастаться своим неповторимым рецептом хлеба. Например, в Ферганской долине выпекают слоеные лепешки, каждый слой которых покрывается сливочным маслом или сметаной.

В Узбекистане хлеб не режут ножом, а отламывают руками. При этом нельзя класть его «лицевой» стороной вниз, поскольку это расценивается как непочтительное отношение.

Армения

Ни один прием пищи в Армении не обходится без ароматного лаваша, который выпекается в специальных глиняных очагах в форме цилиндра. Многие армяне поддерживают старую традицию готовить лаваш про запас.

Такой хлеб высушивают, складывают в стопки, а храниться он может до полугода. По мере необходимости его увлажняют чистой водой, накрывают тканью и оставляют на 30 минут. После этого лаваш готов к употреблению.

Россия

Хлебу в России придается особое значение. С древних времен он был основным продуктом питания, символом плодородия и достатка. Сегодня сохранился обычай встречать гостей с хлебом и солью, который можно увидеть на свадьбах и других торжественных мероприятиях.

Особенно популярен среди простого народа был ржаной хлеб, который был не только дешевле, но и сытнее пшеничного. Однако на Руси выпекались и дорогостоящие сорта ржаного хлеба, которые могли позволить себе только состоятельные люди. Например, хлеб «Боярский», для выпечки которого использовались мука особого помола, свежее масло и сквашенное молоко. Для придания ему пикантного вкуса в тесто добавлялись пряности.

Хлеб «Боярский» считался эксклюзивным и пекся только по заказу для торжественных случаев.

Популярен был и так называемый ситный хлеб, который пекли из муки, предварительно просеянной через сито. Он обладал более нежным вкусом, чем хлеб, мука для которого была просеяна через решето. Хлеб, выпекавшийся из непросеянной муки, считался некачественным и назывался мякиной. В неурожайное время в муку добавлялись морковь, свекла и картофель.

Профессия пекаря была почитаема на Руси. Если обычных простолюдинов называли сокращенными именами, например Гришка или Федька, то пекарей соответственно — Григорий и Федор. В трудные времена от них требовалось не только мастерство, но и порядочность.

Тех, кто незаконно продавал хлеб, приравнивали к ворам и сурово наказывали.

Жители деревень сами пекли хлеб, а горожане чаще всего покупали его в булочных-пекарнях.

Помимо хлеба, у булочников можно было приобрести баранки, бублики и калачи. Сельские жители лишь изредка могли позволить себе такие лакомства и покупали их в основном в качестве гостинца детям. Калачи были на Руси в особом почете. Они присутствовали на столе обычного крестьянина и на царских пиршествах.

Самым изысканным угощением считались праздничные пироги, пряники и, конечно, блины. Главным праздником крестьян был Овинник, или именины Овина. Целую неделю, начиная с 14 октября, после сбора урожая в деревнях начинались

пиршества. Овинник считался покровителем любви, поэтому в этот период начинали готовиться к свадьбе.

Популярным блюдом на Руси были и блины. Они выпекались из кислого теста на основе муки различных видов. И сегодня блины пекут на Масленицу в честь проводов зимы.

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

Всем известное выражение «Хлеб да соль» означало пожелание благополучия и достатка. С хлебом встречали гостей, а также приносили хлебобулочные изделия в качестве гостинца.

Пищевая ценность хлеба

Пищевая ценность хлеба зависит от его калорийности, содержания в нем полезных для организма веществ и усвояемости. Однако неправильно оценивать хлеб только на основании его химических свойств. Его аромат, вкус и внешний вид также очень важны, поскольку они влияют на пищеварение.

Тем, кто хочет обрести здоровье и стройность, необходимо есть хлеб каждый день. Дело в том, что он придает поглощаемой пище консистенцию, способствующую более быстрому перевариванию в желудочно-кишечном тракте. С хлебом организму легче усвоить первые блюда, икру, сыр, джем и др. Поэтому утверждение, что хлеб вреден для фигуры является не более чем мифом.

Пищевая ценность хлеба определяется в первую очередь сортом муки и рецептурой. Чем ниже сорт муки, тем больше витаминов и микроэлементов содержит испеченный из нее хлеб. Его химический состав значительно меняется в результате введения сахара, молока, жиров и других компонентов.

В ржаном хлебе содержится от 4,7 % белка, а в пшеничном — до 8 %. Пшеничный хлеб богат такими аминокислотами, как лизин, триптофан и метионин. В ржаном хлебе содержится много лизина, но не хватает метионина и триптофана. В хлебе всех сортов присутствует глютаминовая кислота, содержание которой может достигать 40 % от всех аминокислот. Она необходима для обмена веществ, связывает аммиак, являющийся результатом жизнедеятельности клеток нервной системы, а также участвует в процессе синтеза других аминокислот. При недостатке глютаминовой кислоты снижается физическая и умственная работоспособность.

Все хлебобулочные изделия отличаются высоким содержанием углеводов. Их количество обычно достигает 50 %. Углеводы необходимы для восполнения энергетических затрат. Наиболее важны неусвояемые углеводы, которые не расщепляются в желудочно-кишечном тракте и усиливают перистальтику кишечника, способствуя очищению организма. По мнению диетологов, суточная потребность взрослого человека в хлебе составляет 250–270 г.

Введение хлеба в рацион позволяет обеспечить организм витаминами группы В, наличие которых зависит от сорта муки. Наибольшее количество витаминов присутствует в хлебе, который испечен из обойной муки.

В процессе выпекания их содержание снижается до 30 %.

Необходимо также учитывать, что чем выше сорт муки, тем беднее она в плане содержания витаминов.

Богатым источником питательных веществ являются дрожжи и закваски. В них содержатся витамины B_1, B_2 и B_3. В хлебе, испеченном из муки грубого помола, присутствуют магний, калий, фосфор, натрий, кальций и другие микроэлементы.

Хранение хлеба

Хлеб относится к продуктам, не предназначенным для длительного хранения. Он быстро сохнет, черствеет, а при высокой влажности — плесневеет. В этом случае он становится невкусным и несъедобным.

Срок реализации ржано-пшеничного хлеба составляет не более 36 часов, пшеничного — не более 24 часов, небольших изделий весом меньше 200 г — не более 16 часов. Срок реализации начинает отсчитываться с момента выхода хлеба из печи. Оптимальные условия для его хранения — температура 20–25 °С и влажность воздуха 75 %. Помещение для этого должно быть чистым и проветриваемым. Хлеб, который поступает в продажу, обязательно сопровождается документом, в котором указываются дата и время выхода продукта из печи.

При хранении в хлебобулочных изделиях протекают процессы, меняющие их массу и качество: потеря влаги и, как следствие, очерствение. Процесс усыхания начинается сразу после выхода хлеба из печи. В то время как он остывает до комнатной температуры, его масса уменьшается на 3–4 % по сравнению с горячим состоянием. Однако первые признаки очерствения становятся заметными лишь через 10–15 часов после выпечки.

Отличить свежий хлеб от несвежего очень просто. Для первого характерны ломкая хрустящая корочка, эластичная мягкая часть и приятный аромат, а для последнего — мягкая корочка и крошащаяся мягкая часть. Если на хлебе нет признаков плесени, его можно освежить путем нагревания в духовке или микроволновой печи, предварительно разрезав на порционные куски. После этого он сохраняет свежесть в течение нескольких часов.

Как и где хранить хлеб

На Руси существовал обычай заворачивать хлеб в льняное или холщевое полотенце. Для ежедневного использования брали однотонную ткань, а для торжественных случаев — с вышивкой. Это неслучайно: хлеб, завернутый в чистую сухую бумагу или ткань, сохраняет свежесть до 5 дней.

Его также хранят в закрытой керамической посуде. Обязательным условием является герметичность. Если вы цените эстетику, для этой цели можно использовать красивую тортовницу. Она может быть полностью стеклянной или иметь деревянное основание. Последний вариант предпочтительнее: сочетание дерева и стекла впишется в интерьер любой кухни. Кроме того, деревянное основание поможет дольше сохранить аромат свежего хлеба.

Если вы предпочитаете минимализм, можно приобрести специальную керамическую емкость для хлеба.

Керамика удобна тем, что она не впитывает запахи и способствует сохранению вкуса продуктов.

При желании хлеб можно хранить в холодильнике, но здесь есть один важный нюанс: температура должна составлять — 18–20 ˚С. Самый простой вариант — специально предназначенная для этого хлебница. Хлеб может храниться в ней не более 60 часов.

Когда истекает этот срок, хлебобулочные изделия начинают портиться и становятся несъедобными.

При выборе хлебницы обратите внимание на следующие моменты. Она должна плотно закрываться и иметь несколько вентиляционных отверстий. В продаже имеются пластмассовые, железные и деревянные хлебницы.

Последние являются самыми лучшими, поскольку дерево — это натуральный материал, способствующий сохранению аромата, вкуса и полезных веществ, содержащихся в хлебе. Кроме того, в таких хлебницах хлебобулочные изделия хранятся дольше.

Специалисты рекомендуют хлебницы из можжевельника, однако их не так легко найти, да и стоить они будут недешево. В качестве альтернативы можно отдать предпочтение хлебнице, изготовленной из разных пород дерева, в том числе из можжевельника.

Сегодня редко можно встретить хлебницы из бересты, хотя это экологически чистый материал, который не промокает, не гниет и не плесневеет. В посуде из нее продукты долго сохраняют свой вкус и аромат. Берестяные хлебницы забирают лишнюю

влагу, что позволяет дольше сохранять хлеб свежим. Кроме того, береста оказывает положительное влияние на нервную и сердечно-сосудистую системы человека. Поэтому, если вы решили купить хлебницу, отдайте предпочтение деревянной.

В крайнем случае можно положить в хлебницу из другого материала деревянную дощечку.

Помните о том, что пшеничный и ржаной хлеб нельзя хранить вместе, поскольку это способствует размножению картофельной палочки (спороносной бактерии).

Большинство хлебниц имеют несколько отделений, которые дают возможность отдельно хранить разные сорта хлеба. Если в вашей хлебнице только одна секция, держите хлеб в бумажных пакетах. Не используйте упаковку из полимерных материалов.

Не реже 1 раза в месяц обрабатывайте хлебницу 3 %-ным раствором уксуса. После этого ее необходимо протирать влажной чистой губкой и оставлять открытой до полного высыхания. Купите отдельную доску для хлеба и не используйте ее для нарезания других продуктов. Она может быть деревянной, стеклянной или пластмассовой. Резать хлеб можно с помощью хлеборезки или обычного ножа.

Печь хлеб не так сложно, как может показаться на первый взгляд. Для этого необходимо оборудование, немного фантазии, рецепт и желание порадовать себя и своих близких.

Современные газовые плиты позволяют испечь хлеб в течение 20–30 минут. Если вы хотите, чтобы он приготовился быстрее, придайте ему форму лепешки. В этом случае тепло будет распределяться равномерно, а хлеб будет готов через 10–15 минут. Чтобы проверить, пропекся ли хлеб, аккуратно проткните его спичкой. Если он готов, на ней не должно остаться следов теста.

Подавать хлеб лучше через 15–20 минут после его вынимания из духовки.

Лист или противень

И лист, и противень вошли в быт русского человека около 200 лет назад. Они были заимствованы из французской кухни. Лист представляет собой металлическую пластину прямоугольной формы без загнутых краев. Чуть позже стали выпускать 2 вида листов: для выпечки изделий из сдобного теста (ватрушки, пирожки, булочки и др.) или печенья и прочих мелких кондитерских изделий. Особое значение имел металл, из которого сделан лист, поскольку все они обладают разной теплопроводностью.

Одновременно с листом на русской кухне появился противень. Первые противни имели высокие борта, которые могли быть наклонными или располагаться перпендикулярно поверхности противня. Противень используется для запекания не только кондитерских изделий, но и картофеля, мяса и индейки. Кроме того, на нем можно сделать запеканку. Лист незаменим для приготовления мелких изделий, поскольку на противне они быстро подгорают. Последний необходим, когда нужно испечь сладкий пирог с начинкой или торт. Что касается хлеба, его удобнее готовить на листе.

Причины сложностей при выпечке хлеба

Даже при использовании современной хлебопечки у вас могут возникнуть сложности, ведь она не может исправить ваши ошибки. Ниже описаны наиболее частые «неполадки» и их причины.

Хлеб слишком быстро поднимается
• излишек дрожжей;
• излишек сахара;
• отсутствие или недостаточное количество соли;
• большое количество жидкости;
• слишком большое количество теста.

Хлеб недостаточно поднимается
• некачественные или просроченные дрожжи;
• недостаточное количество дрожжей;
• слишком быстрый цикл на хлебопечке;
• соприкосновение дрожжей с солью перед замешиванием;
• излишек соли;
• непросеянная мука;
• простая мука вместо хлебной;
• неподходящая температура ингредиентов (слишком холодные или слишком горячие);
• недостаток воды;
• отсутствие сахара;
• открытая крышка хлебопечки в процессе замешивания.

Хлеб не поднимается
• отсутствие дрожжей;
• некачественные или просроченные дрожжи;
• наличие горячих ингредиентов.
Тесто рассыпается
• недостаточное количество жидкости.
Тесто липнет к рукам
• избыток жидкости.
Тесто замешано, а хлеб не печется
• был выбран режим «Тесто».

Хлеб поднимается и сразу же опадает
• излишнее количество дрожжей;
• излишнее количество жидкости;
• отсутствие или недостаточное количество соли;

• хлебопечка стоит на сквозняке;
• хлебопечку двигали во время работы;
• излишнее количество сыра (при наличии сырной начинки).

Деформировалась корочка хлеба

• в процессе остывания хлеба на его поверхности собралась влага.

Хлеб получился рассыпчатым

• излишнее количество дрожжей;
• недостаточное количество жидкости.

Подгорела корочка хлеба

• излишнее количество сахара.

Корочка получилась жесткой

• недостаточное количество масла.

Корочка получилась бледной

• недостаточное количество молока;
• недостаточное количество сахара;
• неправильно установленный режим приготовления в хлебопечке.

Корочка получилась слишком мягкой

• излишнее количество жира.

Хлеб пропекся не полностью

• излишнее количество жидкости;
• большое количество ингредиентов;
• избыток яиц, орехов, сахара и зерновых в тесте;
• ржаная или непросеянная мука;
• открытая крышка хлебопечки во время приготовления хлеба.

Под корочкой образовалось воздушное пространство

• плохо перемешанное тесто;
• недостаточное количество жидкости;
• плохо перемешанные с тестом добавки.

В хлебе много полостей

• излишнее количество жидкости;
• отсутствие соли;
• высокая влажность в помещении, в котором готовили хлеб;
• не поднявшееся тесто;
• слоеное тесто;

• неправильно установленная форма.

Хлеб быстро высох
• недостаточное количество жира;
• хранение хлеба в холодильнике.

Полезные советы

Если вы только начинаете пользоваться хлебопечкой, первое, что нужно сделать, — это внимательно прочитать инструкцию к ней.

Программы

Все современные хлебопечки снабжены несколькими программами. В одних моделях их больше, в других — меньше. От количества программ зависит стоимость устройства. Однако большинство дополнительных возможностей — это скорее роскошь, чем необходимость.

«Основной (нормальный) режим»

Эта программа есть во всех хлебопечках. Она позволяет печь простой хлеб из пшеничной муки с добавлением небольшого количества серой или зерновой муки.

«Добавление изюма»

Многие хлебопечки снабжены этой программой. После звукового сигнала, который подает машина, можно добавлять дополнительные ингредиенты (изюм, сухофрукты, сыр, лук и т. д.), которые вы не стали измельчать при замешивании теста. Если такая программа отсутствует, дополнительные ингредиенты можно добавить на завершающем этапе замешивания.

«Быстрая программа»

Она предназначена для тех, у кого мало времени. Ее единственным недостатком является то, что готовый хлеб будет более плотным, чем обычно, и не так хорошо поднимется. С помощью этой программы можно испечь хлеб несложной рецептуры. При этом нежелательно добавлять в тесто серую и зерновую муку.

«Зерновой режим»

Этот режим необходимо использовать, если вы хотите испечь хлеб с высоким содержанием серой или зерновой муки. Программа «Зерновой режим» обычно занимает больше времени, поскольку хлеб из такой муки поднимается дольше.

«Тесто»

В этом режиме хлебопечка замешивает тесто, которому можно придать форму и оставить подходить для выпечки в

духовке. В некоторых моделях можно установить программы для разных видов теста.

«Основные ингредиенты»

Программы большинства хлебопечек предусматривают добавление ингредиентов в строго определенном порядке. То есть, если вы перепутаете их, хлеб, скорее всего, не получится. В одних моделях сначала добавляются жидкие ингредиенты, а потом сухие, в других — наоборот. Соблюдение этого порядка имеет особое значение, если хлебопечка делает перерыв перед началом цикла, поскольку на этом этапе дрожжи не должны смешиваться с жидкостью, солью и сахаром.

Ингредиенты

Мука

Для приготовления хлеба в домашних условиях специалисты рекомендуют использовать пшеничную муку высшего сорта. С ней хлеб получается воздушным, ароматным и вкусным. Однако, как отмечалось выше, полезнее хлеб, приготовленный из непросеянной муки. В нем больше питательных веществ, он также полезнее для пищеварения. Оптимальным вариантом для выпечки хлеба в домашних условиях является смесь пшеничной и непросеянной муки. Тогда он получится не только вкусным, но и полезным.

Если вы предпочитаете серую муку, ее также можно смешать с пшеничной в пропорции 1:1.

Для гурманов идеальным решением будет солодовая мука (смесь непросеянной муки и пшеничных зерен с мукой высшего сорта). Хлеб из нее обладает тонким ароматом и ореховым вкусом.

При использовании ржаной муки получается тяжелый и плотный хлеб, обладающий пикантным вкусом.

Кукурузную муку, получаемую из кукурузных зерен, желательно добавлять в небольшом количестве. Перловая мука придает хлебу нежный сладковатый вкус. При покупке муки помните о том, что для хлебопечек подходят только специально предназначенные для этого сорта.

Во время замешивания теста вручную подсыпают столько муки, чтобы оно не прилипало к рукам и в то же время не рассыпалось. Это делается постепенно. Заранее определить, сколько понадобится муки, довольно сложно, поскольку это зависит от количества полученной жидкой смеси. Даже если вы заранее определите количество муки, приготовить подходящий объем жидкости вам, скорее всего, не удастся. В данном случае большое значение имеют такие показатели, как жесткость воды, плотность молока и свежесть дрожжей. В связи с этим указанное в рецептах количество муки всегда приблизительно.

Дрожжи

При работе с хлебопечкой можно добавлять только сухие дрожжи. При этом важно точно определить, сколько их потребуется. Дело в том, что недостаток дрожжей не даст тесту

подняться, а их излишек приведет к тому, что оно опустится в процессе выпечки. Кроме того, не используйте просроченные и некачественные дрожжи.

Соль

Соль является обязательным ингредиентом при выпечке хлеба, даже если вы ограничиваете ее в своем рационе. Она контролирует процессы, происходящие с дрожжами.

Старайтесь определять количество соли максимально точно.

Сахар

Сахар обеспечивает нежный вкус хлеба, мягкость и хрустящую корочку. Лучше использовать не белый, а коричневый сахар, патоку или мед.

Жир

Жир необходим для увеличения срока хранения и улучшения вкуса хлеба. Можно добавить маргарин, сливочное или растительное масло.

Жидкость

Если инструкцией хлебопечки не предусмотрено другое, все жидкости должны быть холодными. В некоторых рецептах вместо воды используется молоко, которое придает хлебу особенный вкус и продлевает срок его хранения.

Добавки

Количество нерастворимых добавок не должно превышать 0,5 стакана на 2 стакана жидкости, входящей в состав теста. Если увеличить это количество, тесто может не подняться. Количество масла не должно превышать 0,5 стакана на 1 стакан жидкости, входящей в состав теста. При несоблюдении этого правила тесто получится сухим, а готовый хлеб будет крошиться.

Яйца придают тесту хрупкость и жесткость, поэтому будьте внимательными, добавляя их. Если вы используете молоко, сделайте хлеб в виде булочек, тогда он быстрее пропечется.

Полезен ли хлеб

Сегодня многие диетологи предлагают отказаться от хлеба или свести его употребление к минимуму, утверждая, что он вреден для фигуры. Так ли это? Попробуем разобраться.

Хлеб — это продукт, в состав которого входят необходимые для организма человека вещества: белок (5,5–9,5 %), углеводы (40–50 %), витамины группы В, соли кальция, железа и фосфора, органические кислоты. Он полностью покрывает потребность организма в углеводах, на 30 % — в белке, на 50 % — в витаминах группы В.

По мнению специалистов, этот продукт необходим человеку для поддержания защитных сил организма.

Особенно полезным является хлеб, выпеченный из грубой муки с добавлением цельного зерна и отрубей. Такие сорта содержат большое количество пищевых волокон, необходимых для нормальной работы пищеварительной системы. Если желудочно-кишечный тракт работает слаженно, из организма своевременно выводятся отходы и токсины, поэтому присутствие хлеба в рационе является обязательным.

Некоторые исследователи рекомендуют отказаться от хлеба по той причине, что в процессе выпечки при температуре 250–300 ˚С изменяется структура белка, клетчатки и других веществ. В данном случае нельзя дать однозначный ответ. Для полной уверенности можно готовить хлеб на пару при температуре не более 100 ˚С. При этом придется потратить больше времени, а хлеб будет не таким вкусным, зато вы будете уверенными в том, что ваш организм получает все полезные вещества, содержащиеся в хлебе.

Не спешите выбрасывать черствый хлеб — его можно использовать для приготовления кваса, сухарей и некоторых блюд. Кроме того, по мнению диетологов, подсохший хлеб полезнее свежеиспеченного.

При некоторых заболеваниях желудочно-кишечного тракта врачи советуют употреблять хлеб, в котором содержится мало растительных волокон. Разработаны также сорта хлеба для диетического питания. Зерновой хлеб и сорта с отрубями показаны при ожирении, избыточном весе и запорах. Людям, страдающим атеросклерозом или имеющим предрасположенность к нему, рекомендуется есть хлеб с лецитином. Для улучшения состояния при заболеваниях щитовидной железы можно употреблять в пищу специальный хлеб с повышенным содержанием йода.

Согласно статистическим данным, производители хлеба в большинстве развитых стран с каждым годом увеличивают выпуск своей продукции. Учеными было доказано, что зерновые культуры оказывают благотворное влияние на здоровье и самочувствие человека. На основе экстракта ржи были разработаны антивозрастные крема.

Многие женщины, мечтающие похудеть, отказываются от завтрака, в то время как этот прием пищи определяет не только самочувствие, но и настроение человека на весь день. Завтрак — это заряд энергии, от которого зависит ваша работоспособность. Кроме того, отказавшись от него, вы восполните недостающее за счет обеда или ужина. Поэтому этот прием пищи нельзя исключать, особенно если вы хотите избавиться от лишних килограммов.

Диетологи Франции рекомендуют обязательно включать в завтрак хлебобулочные изделия. Ароматный хлеб с маслом плюс апельсиновый сок — и ваш организм обеспечен витаминами группы В на весь день.

Кроме того, невозможно потолстеть, употребляя хлеб в умеренном количестве. Как правило, люди поправляются не от самого хлеба, а от добавок к нему. Колбаса, сыр, икра — энергетическая ценность этих и без того калорийных продуктов значительно повышается в сочетании с ним.

Вы можете есть хлеб только в первой половине дня, когда все полученные калории «сжигаются» в результате физической активности. А если вы ежедневно занимаетесь спортом, хлеб можно есть 2 раза в день без ущерба для фигуры.

ХЛЕБ НАРОДОВ МИРА

У каждого народа есть свои особенности выпечки хлеба. В одних странах традиционным является пышный хлеб, приготовленный из дрожжевого теста, в других предпочтение отдается лавашу и лепешке. В этом разделе вы найдете национальные рецепты хлеба на любой вкус.

Австрийский хлеб

Крендель

Ингредиенты

Мука пшеничная — 600 г, яйца — 2 шт., дрожжи сухие — 1 ст. л., молоко — 100 мл, масло сливочное — 2 ст. л., корица — 0,25 ч. л., сахар — 2 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести молоком, добавить муку, масло, яйца, сахар и соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 2,5 часа.

2. Тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, сформовать из него крендель, посыпать корицей и выложить на бумагу для выпечки. Выпекать на противне в духовке в течение 30 минут.

Крендель с сыром

Ингредиенты

Мука пшеничная — 600 г, яйца — 2 шт., дрожжи сухие — 1 ст. л., молоко — 100 мл, масло сливочное — 2 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., сыр твердых сортов — 60 г, сахар — 2 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести молоком, добавить муку, сливочное масло, яйца, сахар и соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 2,5 часа.

2. Тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, сформовать из него крендель, смазать растительным маслом, обвалять в тертом сыре и выложить на бумагу для выпечки.

3. Выпекать на противне в разогретой духовке в течение 25–30 минут.

Крендель с семенами подсолнечника

Ингредиенты

Мука пшеничная — 600 г, яйца — 2 шт., дрожжи сухие — 1 ст. л., молоко — 100 мл, масло сливочное — 2 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., семена подсолнечника — 4 ст. л., сахар -2 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести молоком, добавить муку, сливочное масло, яйца, сахар и соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 2,5 часа.

2. Тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, сформовать из него крендель, смазать растительным маслом, обвалять в семенах подсолнечника и выложить на бумагу для выпечки.

3. Выпекать на противне в разогретой духовке в течение 25–30 минут.

Американский хлеб

Хлеб ржаной фруктовый

Ингредиенты

Мука пшеничная — 300 г, мука ржаная — 150 г, дрожжи сухие — 2 ч. л., изюм без косточек — 100 г, курага — 80 г, чернослив без косточек — 80 г, ром — 50 мл, какао — 4 ст. л., корень имбиря молотый — 1 ч. л., вода — 250 мл, желток яичный — 1 шт., сливки жирные — 1 ст. л., сахар — 2 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить муку, сахар, соль, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 2 часа. В тесто добавить корень имбиря, какао, перемешать и поставить в тепло на 15 минут.

2. Сухофрукты измельчить, соединить с тестом и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Затем выложить на бумагу для выпечки, придать ему округлую форму и смазать яичным желтком.

3. Выпекать в духовке в течение 30–35 минут.

4. Сливки соединить с ромом, тщательно перемешать и смазать верхушку готового хлеба.

Хлеб пшеничный с арахисом

Ингредиенты

Мука пшеничная — 200 г, дрожжи сухие — 1 ч. л., молоко — 120 мл, сок грушевый — 2 ст. л., масло сливочное — 2 ст. л., арахис очищенный — 100 г, желток яичный — 1 шт., сливки жирные — 2 ст. л., сахар — 0,5 ст. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести молоком, добавить муку, сахар, соль, грушевый сок, масло и перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 2–2,5 часа.

2. Тесто выложить на посыпанный мукой стол, добавить арахис, сливки, яичный желток, вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, выложить на бумагу для выпечки, придать округлую форму и с помощью вилки сделать 9 проколов.

3. Выпекать в духовке в течение 30–35 минут.

Хлеб кукурузный

Ингредиенты

Мука кукурузная — 350 г, мука пшеничная — 150 г, кукуруза консервированная — 150 г, сыр твердых сортов тертый — 60–70 г, яйца — 2 шт., масло сливочное — 3 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., сахар — 1 ч. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Кукурузную и пшеничную муку соединить с яйцами, добавить сахар, соль, перемешать до образования однородной массы и оставить на 15 минут.

2. В тесто добавить сливочное масло, сыр и кукурузу, вымешивать в течение 10 минут, выложить в смазанную растительным маслом форму и посыпать мукой.

3. Выпекать в духовке 20–25 минут.

Английский хлеб

Хлеб пшеничный с овсяными хлопьями

Ингредиенты

Мука пшеничная — 350 г, хлопья овсяные — 200 г, дрожжи сухие — 1 ч. л., молоко — 180 мл, яйцо — 1 шт., масло растительное — 2 ст. л., вода — 50 мл, сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л. Способ приготовления

1. Овсяные хлопья соединить с молоком и оставить на 20 минут.

2. Дрожжи развести в воде, добавить муку, сахар, соль, яйцо, масло, замесить тесто и поставить его в тепло на 2,5 часа.

3. Тесто соединить с овсяными хлопьями и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

4. Из полученной массы сформовать шар, накрыть салфеткой и оставить в теплом месте на 20–25 минут. Затем разделить его на 2 части, придать им форму батона, с помощью ножа сделать поперечные бороздки и выложить на посыпанный мукой противень.

5. Выпекать в предварительно разогретой духовке в течение 30 минут.

Хлеб пшеничный с черносливом

Ингредиенты

Мука пшеничная — 350 г, молоко — 100 мл, дрожжи сухие — 1 ч. л., пудра сахарная — 1 ст. л., белок яичный — 1 шт., масло растительное — 2 ст. л., чернослив без косточек — 100 г, вода — 50 мл, сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести в теплой воде, добавить муку, молоко, масло, сахар, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 1,5 часа.

2. Чернослив замочить на 20 минут, затем мелко нарезать, соединить с тестом и месить до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

3. Тесто разделить на две части, сформовать из них лепешки, выложить на посыпанный мукой противень и смазать яичным белком. Выпекать в духовке в течение 20–25 минут. Готовый хлеб посыпать сахарной пуд рой.

Хлеб с грецкими орехами

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, хлопья овсяные — 80 г, йогурт несладкий — 200 г, ядра грецких орехов — 3 ст. л., сода — 1 ч. л., сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Муку соединить с йогуртом и перемешать до образования однородной массы. Добавить овсяные хлопья, сахар, соль и соду, замесить тесто и поставить его в холод на 30–40 минут.

2. Ядра грецких орехов истолочь, соединить с тестом и перемешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

3. Из полученной массы сформовать 2 шара и с помощью вилки сделать на каждом из них 6 проколов, а затем выложить на посыпанный мукой противень.

4. Выпекать в течение 25–30 минут.

Армянский хлеб

Матнакаш

Ингредиенты

Мука пшеничная — 300 г, мука кукурузная — 150 г, дрожжи сухие — 1 ч. л., масло растительное — 1 ст. л., солод — 0,25 ч. л., сахар — 2 ч. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи растереть с сахаром, добавить солод, немного воды и дать настояться в течение 10 минут.

2. Полученную смесь соединить с мукой и маслом, посолить и вымешивать до тех пор, пока масса не будет отставать от рук.

3. Из теста сформовать шарик, сплюснуть его сверху, ножом сделать бороздки и выложить на посыпанный мукой противень.

4. Выпекать в течение 25–30 минут.

Хлеб с миндалем

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, масло сливочное — 2 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., яйца -2 шт., молоко — 150 мл, дрожжи сухие — 1 ч. л., орех миндальный — 60 г, сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести небольшим количеством молока и перемешать до образования однородной массы. Добавить муку, яйца, сливочное масло, оставшееся молоко, сахар, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 2 часа.

2. Тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Добавить миндальный орех и перемешивать еще 7 минут.

3. Разделить тесто на 2 части и выложить их в смазанные растительным маслом формы. Выпекать в духовке в течение 25–30 минут.

Хлеб кукурузный острый

Ингредиенты

Мука кукурузная — 250 г, мука пшеничная — 150 г, масло оливковое — 2 ст. л., яйцо — 1 шт., вода — 180 мл, перец острый измельченный — 1 ч. л., сыр твердых сортов — 80 г, зелень кинзы

рубленая — 1 ст. л., сода пищевая — 1 ч. л., сахар — 1 ст. л., соль — 1,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Кукурузную и пшеничную муку соединить с яйцом, водой, солью, сахаром, содой и перемешать до образования однородной массы. В тесто добавить оливковое масло, острый перец, зелень кинзы и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

2. Сыр натереть на терке или нарезать небольшими кубиками, соединить с тестом и перемешивать еще 10 минут.

3. Полученную массу разделить на 3 части, сформовать из них рулеты, посередине сделать горизонтальные бороздки и выложить на посыпанный мукой противень.

4. Выпекать в духовке в течение 25–35 минут.

Хлеб с имбирем

Ингредиенты

Мука пшеничная — 350 г, мука ржаная — 150 г, дрожжи сухие — 1 ч. л., вода — 120 мл, яйца — 2 шт., корень имбиря молотый — 0,5 ч. л., изюм без косточек — 100 г, гвоздика — 2 звездочки, сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, перемешать до образования однородной массы и оставить на 10 минут. Добавить муку, яйца, соль, сахар, корень имбиря и поставить в тепло на 2,5 часа.

2. Полученное тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Добавить изюм, гвоздику и перемешивать еще 10 минут. Тесто разделить на 2 части, сформовать из них лепешки, с помощью вилки сделать 6 проколов в каждой из них и выложить на посыпанный мукой противень.

3. Выпекать в духовке в течение 25–30 минут.

Гата

Ингредиенты

Мука пшеничная — 600 г, дрожжи сухие — 2 ч. л., вода — 200 мл, масло сливочное — 100 г, ванилин — 0,25 ч. л., пудра сахарная — 4 ст. л., сахар — 3 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести с водой, добавить муку, сахар, соль, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 2,5 часа.

2. В полученное тесто добавить 50 г масла, ванилин, вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, и поставить в тепло на 10–15 минут. Оставшееся масло тщательно растереть с сахарной пудрой.

3. Тесто раскатать в тонкий блин, в середину выложить смесь масла и сахарной пудры, защипнуть края, с помощью вилки сделать несколько проколов и выложить на бумагу для выпечки.

4. Выпекать на противне в духовке в течение 15 минут при температуре 200 °С, затем убавить температуру до 150 °Си держать в духовке еще 15–20 минут.

Гата легкая

Ингредиенты

Мука пшеничная — 600 г, сметана нежирная — 200 г, сода пищевая — 1 ч. л., масло сливочное — 150 г, ванилин — 0,25 ч. л., желток яичный — 1 шт., пудра сахарная — 3 ст. л., сахар — 5 ст. л., соль — 1 ч. л. Способ приготовления

1. Муку соединить со сметаной, содой, солью, ванилином замесить тесто и поставить его в холод на 40 минут. Готовое тесто выложить на посыпанный мукой стол, вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, разделить на 3 равные части и раскатать их в тонкий блин.

2. Масло растереть с сахаром, выложить в центр каждого блина, свернуть в рулет, смазать яичным желтком и выложить на бумагу для выпекания. Выпекать на противне в духовке в течение 30 минут.

3. Готовые рулеты посыпать сахарной пудрой.

Гата с медом

Ингредиенты

Мука пшеничная — 600 г, дрожжи сухие — 2 ч. л., вода — 200 мл, масло сливочное — 100 г, ванилин — 0,25 ч. л., мед жидкий — 4–5 ст. л., сахар — 3 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести с водой, добавить муку, сахар, соль, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 2,5 часа.

2. В полученное тесто добавить 50 г масла, ванилин, вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, и поставить в тепло на 10–15 минут.

Оставшееся масло тщательно растереть с медом.

3. Тесто раскатать в тонкий блин, в середину выложить смесь

масла и меда, защипнуть края, с помощью ножа сделать поперечные бороздки и выложить на бумагу для выпечки.

4. Выпекать на противне в духовке в течение 15 минут при температуре 200 °C, затем убавить температуру до 150 °C и держать в духовке еще 15–20 минут.

Грузинский хлеб

Мчади

Ингредиенты

Мука кукурузная — 500 г, вода — 200 мл, масло растительное — 3 ст. л., сахар — 0,5 ст. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Муку посолить и постепенно добавляя горячую воду, замесить тесто.

2. Из полученной массы сформовать небольшие лепешки.

3. Масло растопить на сковороде и обжарить в нем лепешки с обеих сторон.

Лаваш

Ингредиенты

Мука пшеничная — 600 г, мука кукурузная — 100 г, дрожжи сухие — 2 ст. л., яйцо — 1 шт., масло растительное — 2 ст. л., масло оливковое — 2 ч. л., вода — 200 мл, сахар — 1 ч. л., соль — 2 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить кукурузную и пшеничную муку, сахар, соль, яйцо, оливковое масло, замесить тесто, накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 20 минут.

2. Тесто выложить на посыпанный мукой стол, обмять, сформовать тонкий плоский батон и выложить его на смазанный растительным маслом противень.

3. Выпекать в разогретой духовке в течение 10 минут, затем сбрызнуть водой и держать в духовке еще 10–15 минут.

Лаваш с сыром

Ингредиенты

Мука пшеничная — 600 г, мука кукурузная — 100 г, дрожжи сухие — 2 ст. л., яйцо — 1 шт., масло растительное — 2 ст. л., масло оливковое — 2 ч. л., сыр твердых сортов — 100 г, вода -200 мл, сахар — 1 ч. л., соль — 2 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить пшеничную и кукурузную муку, сахар, соль, яйцо, оливковое масло, замесить тесто, накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 20 минут.

2. Тесто выложить на посыпанный мукой стол, обмять, соединить с натертым на крупной терке сыром, сформовать тонкий плоский батон и выложить его на смазанный растительным маслом противень.

3. Выпекать в разогретой духовке в течение 10 минут, затем сбрызнуть водой и держать в духовке еще 10–15 минут.

Еврейский хлеб

Хлеб пита жареный

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, дрожжи сухие — 1 ч. л., масло оливковое — 1 ст. л., масло растительное — 2 ст. л., вода — 150 мл, сахар — 1 ч. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Муку соединить с дрожжами, сахаром и солью, влить воду, добавить оливковое масло, замесить тесто и поставить его в тепло на 2 часа.

2. Полученное тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, после чего поставить в тепло на 1 час. Из теста скатать рулет, разделить его на 8 равных частей и сформовать из них лепешки.

3. На сковороде разогреть растительное масло, выложить лепешки и обжарить их с обеих сторон.

Хлеб пита с изюмом

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, дрожжи сухие — 1 ч. л., масло оливковое — 1 ст. л., изюм без косточек — 100 г, вода — 150 мл, сахар — 1 ч. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Муку соединить с дрожжами, сахаром и солью, влить воду, добавить оливковое масло, замесить тесто и поставить его в тепло на 2 часа.

2. Полученное тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, а затем поставить в тепло на 1 час.

3. Тесто соединить с предварительно вымоченным изюмом, вымешивать в течение 7 минут, скатать рулет, сформовать из него лепешки и выложить на посыпанный мукой противень. Выпекать в духовке в течение 15 минут.

Хала

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, масло растительное — 3 ст. л., яйца — 2 шт., дрожжи сухие — 1 ч. л., вода — 180 мл, семена

мака — 2 ст. л., сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Масло соединить с солью, сахаром и добавить воду. Дрожжи соединить с мукой и яйцом, добавить масло и воду, вымесить и поставить в тепло на 2,5 часа.

2. Выложить тесто на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

3. Разделить его на 8 частей, каждую из них еще на 3 части и сплести из них косички, которые затем посыпать семенами мака и выложить на посыпанный мукой противень.

4. Выпекать в духовке в течение 30 минут.

Багель

Ингредиенты

Дрожи сухие — 1 ст. л., мука пшеничная — 400 г, вода — 200 мл, молоко — 50 мл, масло сливочное — 2 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., сахар — 1 ч. л., соль — 1 ст. л.

Способ приготовления

1. Воду соединить с дрожжами и сахаром. Сливочное масло растереть с мукой и добавить соль. Дрожжевую смесь соединить с мукой, вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук, после чего накрыть салфеткой и поставить в тепло на 2 часа.

2. Готовое тесто разделить на 8-10 частей, из каждой из них сформовать жгут длиной 35 см и соединить концы, образовав кольцо.

3. Кольца из теста выложить на предварительно смазанный растительным маслом противень и поставить в тепло на 1,5 часа.

4. В толстостенной кастрюле довести до кипения 2 л воды, выкладывать туда кольца из теста по 3 штуки, варить в течение 4 минут, достать из воды с помощью шумовки, выложить обратно на противень и смазать молоком.

5. Выпекать в духовке в течение 7- 10 минут.

Хлеб с ромом и цукатами

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, яйца — 2 шт., дрожжи сухие — 1 ч. л., вода — 200 мл, ром — 2 ст. л., цукаты — 3 ст. л., корица — 1 ч. л., сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести в подогретой воде, добавить муку, яйца, замесить тесто и поставить его в тепло на 2,5 часа. Соль и сахар тщательно растереть, добавить в тесто и вымешивать до тех пор,

пока оно не будет отставать от рук.

2. Скатать из теста рулет, разделить его на 2 части, в середине сделать углубление, высыпать туда цукаты, сбрызнуть ромом, посыпать корицей и выложить на посыпанный мукой противень.

3. Выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлеб с бананами и черникой

Ингредиенты

Мука пшеничная — 200 г, мука ржаная — 150 г, хлопья овсяные — 100 г, ядра грецких орехов — 3 ст. л., молоко — 150 мл, бананы — 2 шт., ягоды черники — 100 г, масло сливочное — 1 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., экстракт ванильный — 0,5 ч. л., яйцо — 1 шт., сахар — 1 ст. л., соль — 0,5 ч. л. Способ приготовления

1. Пшеничную и ржаную муку соединить с овсяными хлопьями, солью, молоком и перемешать.

2. Ядра грецких орехов смешать с ягодами черники и очищенными бананами, добавить сливочное масло, ванильный экстракт, яйцо, сахар и тщательно растереть.

3. Полученную массу соединить с тестом, перемешать и поставить в холод на 1 час.

4. Тесто выложить на посыпанный мукой стол, разделить на 6 частей, сформовать из них квадратики, свернуть их в виде конвертов и выложить на смазанный растительным маслом противень. Выпекать в духовке в течение 25–30 минут.

Хлеб с финиками и орехами

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, вода — 150 мл, дрожжи сухие — 1 ч. л., масло сливочное — 3 ст. л., яйца — 2 шт., ядра грецких орехов — 4 ст. л., финики без косточек — 100 г, сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести в теплой воде, добавить муку, яйца, вымесить тесто и поставить его в тепло на 2,5 часа.

2. Финики измельчить, ядра грецких орехов истолочь, добавить в тесто с солью и сахаром и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

3. Тесто разделить на 2 части и выложить в смазанные сливочным маслом формы.

4. Выпекать в духовке в течение 35 минут.

Индийский хлеб

Наан

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, молоко — 100 мл, дрожжи сухие — 1 ч. л., масло растительное -2 ст. л., йогурт несладкий — 100 г, яйцо — 1 шт., сода пищевая — 0,5 ч. л., сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести молоком, перемешать до образования однородной массы, всыпать муку, добавить яйцо, масло, соду, сахар, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 2 часа.

2. Тесто выложить на посыпанный мукой стол, в середину выложить йогурт и вымешивать в течение 10 минут, поставить в тепло на 40–60 минут. Из готового теста сформовать 2 плоские лепешки и выложить их на посыпанный мукой противень.

3. Выпекать в предварительно разогретой духовке только с одной стороны.

Парата с пряностями

Ингредиенты

Мука пшеничная — 150 г, крупа манная — 150 г, яйцо — 1 шт., смесь перцев — 0,5 ч. л., перец острый измельченный — 0,5 ст. л., зелень кинзы измельченная — 0,5 ч. л., масло оливковое — 2 ст. л., масло сливочное — 1 ст. л., вода — 200 мл, сахар — 1 ч. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Требуемое количество муки соединить с манной крупой, солью, сахаром и сливочным маслом, влить подогретую воду, добавить яйцо, перемешать до образования однородной массы и поставить в холод на 25 минут.

2. Смесь перцев, острый перец, кинзу и оливковое масло соединить.

3. На посыпанный мукой стол выложить тесто, придать ему форму лепешки, в середине сделать углубление, влить туда масло с пряностями и поместить на противень.

4. Выпекать в духовке в течение 20 минут.

Чапати

Ингредиенты

Мука пшеничная грубого помола — 500 г, вода — 150 мл, масло сливочное — 3 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Муку соединить с солью, влить подогретую воду и мешать до образования однородной массы. Полученное тесто месить еще 8-10 минут, сбрызнуть водой, накрыть салфеткой и оставить на 1 час.

2. Из теста сформовать 10–15 шариков, обвалять их в муке, тонко раскатать, жарить на сухой раскаленной сковороде с каждой стороны 15–20 секунд. Обмазать готовые лепешки маслом.

Хлеб кукурузный

Ингредиенты

Мука кукурузная — 300 г, мука пшеничная — 150 г, молоко — 120 мл, масло растительное — 1 ст. л., сахар — 2 ч. л, соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Кукурузную и пшеничную муку соединить с сахаром и солью, добавить немного воды и мешать до образования однородной массы. Затем влить молоко, добавить масло и месить в течение 10 минут.

2. Тесто выложить в смазанную растительным маслом форму, накрыть салфеткой и оставить на 15 минут.

3. Выпекать в духовке в течение 30–35 минут.

Итальянский хлеб

Хлеб с луком и маслинами

Ингредиенты

Мука пшеничная — 700 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., лук репчатый — 1 шт., маслины без косточек — 10 шт., масло оливковое — 4 ст. л., вода — 200 мл, сахар — 1 ч. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Лук измельчить и обжарить в оливковом масле до золотистого цвета.
2. Маслины нарезать тонкими кольцами и соединить с луком.
3. Дрожжи развести водой и перемешать до образования однородной массы. Постепенно всыпая муку, замесить тесто.
4. Добавить подготовленный лук с маслинами, сахар, соль и вымешивать до тех пор, пока масса не будет отставать от рук.
5. Готовое тесто накрыть салфеткой и поставить в тепло на 40–60 минут.
6. Вымешивать его еще 7-10 минут, затем придать форму батона, выложить на противень, накрыть салфеткой и оставить на 15 минут. Выпекать в духовке в течение 3545 минут.

Хлеб с базиликом

Ингредиенты

Мука пшеничная — 600 г, дрожжи сухие — 1 ч. л., масло растительное — 2 ст. л., паста томатная — 2 ст. л., базилик сушеный рубленный — 3 ст. л., перец сладкий красный — 1 шт., яйцо — 1 шт., вода — 150 мл, сахар — 1 ч. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести в воде, добавить муку, яйцо, сахар, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 2 часа.
2. Сладкий перец очистить от семян, нарезать соломкой, обжарить на сковороде в растительном масле с базиликом и соединить с томатной пастой.
3. Полученную массу добавить в тесто и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.
4. Сформовать батон и выложить его на посыпанный мукой противень.
5. Выпекать в духовке в течение 35–40 минут.

Фокачча

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400–500 г, молоко — 200–250 мл, дрожжи сухие — 2 ч. л., масло оливковое — 4 ст. л., смесь итальянских трав — 1 ст. л., лук репчатый — 1 шт., чеснок — 2 зубчика, сахар — 1 ч. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести молоком, добавить муку, сахар, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 1,5 часа.

2. Лук нарезать полукольцами, чеснок пропустить через чеснокодавилку и обжарить все на сковороде в оливковом масле.

3. Тесто соединить с полученной начинкой и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Затем разделить его на 2 части, сформовать из них лепешки, посыпать итальянскими травами и выложить на посыпанный мукой противень.

4. Выпекать в духовке в течение 20 минут.

Хлеб с креветками

Ингредиенты

Мука пшеничная — 700 г, дрожи сухие — 1 ст. л., вода минеральная — 100 мл, молоко -100 мл, масло оливковое — 3 ст. л., масло сливочное — 50 г, лук репчатый — 1 шт., креветки мелкие очищенные — 10 шт., сахар — 1 ст. л., соль — 1 ст. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить муку, сахар, соль, молоко и перемешать до образования однородной массы.

2. Лук нарезать полукольцами и обжарить на сковороде в оливковом масле.

3. Креветки высыпать в кипящую подсоленную воду, довести до кипения, откинуть на дуршлаг и соединить с луком.

4. Тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Затем разделить его на 2 части, раскатать их в тонкие блины, на один из них выложить начинку, а второй положить сверху и защипнуть края.

5. Подготовленное тесто выложить на смазанный сливочным маслом противень и выпекать в духовке в течение 35 минут.

Казахский хлеб

Акнан с луком

Ингредиенты

Мука пшеничная — 300 г, дрожжи сухие — 1 ч. л., лук репчатый — 0,5 шт., молоко — 150 мл, вода — 50 мл, соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить муку, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 4–5 часов.

2. Лук измельчить и соединить с молоком. Тесто выложить на присыпанный мукой стол, сформовать из него лепешку, смазать ее смесью молока и лука и поместить на противень. Выпекать в духовке в течение 25–30 минут.

Акнан с укропом

Ингредиенты

Мука пшеничная — 300 г, дрожжи сухие — 1 ч. л., зелень укропа — 0,5 пучка, молоко — 150 мл, вода — 50 мл, соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить муку, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 4–5 часов.

2. Зелень укропа измельчить и соединить с молоком.

3. Тесто выложить на присыпанный мукой стол, сформовать из него лепешку, смазать ее смесью молока и лука и поместить на противень. Выпекать в духовке в течение 25–30 минут.

Акнан с петрушкой и черным перцем

Ингредиенты

Мука пшеничная — 300 г, дрожжи сухие — 1 ч. л., зелень петрушки — 0,5 пучка, молоко -150 мл, вода — 50 мл, перец черный молотый — 0,25 ч. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить муку, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 4–5 часов.

2. Зелень петрушки измельчить и соединить с молоком и черным перцем.

3. Тесто выложить на присыпанный мукой стол, сформовать

из него лепешку, смазать ее смесью молока и зелени и поместить на противень.

4. Выпекать в духовке в течение 25–30 минут.

Латышский хлеб

Мешуплазенитис

Ингредиенты

Крупа ячневая — 500 г, мука пшеничная — 4 ст. л., яйца — 3 шт., молоко — 250 мл, масло сливочное — 2 ст. л., масло растительное — 3 ст. л., сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Яйца взбить с молоком, добавить соль, всыпать муку и ячневую крупу и перемешать до образования однородной массы.

2. Добавить сахар, сливочное масло и вымешивать в течение 7 минут.

3. Тесто разделить на несколько равных частей, сформовать из них лепешки, обжарить с обеих сторон на сковороде в растительном масле и выложить на посыпанный мукой противень.

4. Выпекать в духовке в течение 10 минут.

Хлеб ржаной с изюмом и семенами тмина

Ингредиенты

Мука ржаная — 300 г, дрожжи сухие —

1 ч. л., вода — 50 мл, молоко — 150 мл, масло сливочное — 50 г, семена тмина — 1 ст. л., изюм без косточек — 2 ст. л., мед жидкий —

2 ст. л., сахар — 0,5 ч. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, постепенно всыпать муку, добавить молоко, сахар, соль, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 2,5 часа.

2. Полученное тесто выложить на посыпанный мукой стол, добавить семена тмина, предварительно вымоченный изюм, мед и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

3. Из теста сформовать батон, выложить его на смазанный маслом противень и посыпать мукой.

4. Выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлеб ржаной с изюмом и клюквой

Ингредиенты

Мука ржаная — 300 г, дрожжи сухие — 1 ч. л., вода — 50 мл,

молоко — 150 мл, масло сливочное — 50 г, ягоды клюквы — 80 г, изюм без косточек — 2 ст. л., мед жидкий — 2 ст. л., сахар — 0,5 ч. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, постепенно всыпать муку, добавить молоко, сахар, соль, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 2,5 часа.

2. Полученное тесто выложить на посыпанный мукой стол, добавить вымоченный изюм, мед и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

3. Добавить ягоды клюквы, сформовать из теста батон, выложить его на смазанный маслом противень и посыпать мукой.

4. Выпекать в духовке в течение 35 минут.

Литовский хлеб

Бочю с тмином

Ингредиенты

Мука ржаная — 400 г, мука пшеничная — 200 г, яйца — 2 шт., дрожжи сухие — 1 ст. л., солод — 30 г, семена тмина — 2 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., вода — 200 мл, сахар — 2 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Воду, пшеничную и ржаную муку, яйца, солод, дрожжи, сахар и соль соединить, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 3 часа.

2. Тесто выложить на посыпанный мукой стол, вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, добавить тмин, поместить на смазанный маслом противень, придать ему овальную форму и с помощью вилки сделать проколы по всей длине. Выпекать в духовке в течение 35–40 минут.

Бочю с семенами подсолнечника

Ингредиенты

Мука ржаная — 400 г, мука пшеничная — 200 г, яйца — 2 шт., дрожжи сухие — 1 ст. л., солод — 30 г, семена подсолнечника — 2 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., вода — 200 мл, сахар — 2 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Воду, пшеничную и ржаную муку, яйца, солод, дрожжи, сахар и соль соединить, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 3 часа.

2. Тесто выложить на посыпанный мукой стол, вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, добавить семена подсолнечника, поместить на смазанный маслом противень, придать ему овальную форму и с помощью вилки сделать проколы по всей длине. Выпекать в духовке в течение 35–40 минут.

Мексиканский хлеб

Тортилья

Ингредиенты

Мука пшеничная — 300 г, масло растительное — 3 ст. л., вода — 150–180 мл, сода — 1 ч. л., сахар — 1 ч. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Муку, соду, сахар и соль соединить, добавить растительное масло.

2. Постепенно вливая воду, замесить липкое тесто, затем накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 20–30 минут.

3. Готовое тесто разделить на 12 частей, каждую из них раскатать в тонкий блин и обжаривать их с обеих сторон на сухой сковороде в течение 40–50 секунд.

Тортилья с картофелем и чесноком

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, яйца — 2 шт., пюре картофельное — 80 г, чеснок — 3 зубчика, зелень петрушки — 0,5 пучка, сода пищевая — 1 ч. л., сахар — 1 ч. л., перец черный молотый — 0,25 ч. л., соль — 1,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Муку соединить с яйцами, сахаром, солью и содой, перемешать до образования однородной массы и поставить в холод на 30 минут.

2. Зелень петрушки нарубить, чеснок пропустить через чеснокодавилку, соединить с картофельным пюре, поперчить и перемешать.

3. Тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Разделить тесто на 2 части, придать им форму шара и раскатать.

4. На первый лист выложить начинку, положить сверху второй и защипнуть края.

5. Тортилью выложить на посыпанный мукой противень и выпекать в духовке 25–35 минут.

Хлеб с глазурью

Ингредиенты

Мука пшеничная — 300 г, дрожжи сухие — 1 ч. л., вода — 80 мл, орех мускатный молотый — 1 ч. л., цедра апельсина — 1 ст. л., масло сливочное — 1 ст. л., ликер ореховый — 2 ст. л., яйцо — 1 шт., белки яичные — 2 шт., пудра сахарная — 2 ст. л., сахар — 1 ст. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, перемешать до образования однородной массы, добавить муку, яйцо, сливочное масло, сахар, соль, вымесить и поставить в тепло на 2,5 часа.

2. Полученное тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Добавить мускатный орех, измельченную цедру апельсина, ореховый ликер и вымешивать еще 7 минут. Выложить полученную массу в форму и выпекать в духовке в течение 30–35 минут. Яичные белки растереть с сахарной пудрой и смазать ими корочку готового хлеба.

Монгольский хлеб

Борцок

Ингредиенты

Мука пшеничная — 250 г, мука ржаная — 200 г, сало баранье — 100 г, масло сливочное — 2 ст. л., сметана — 80-100 г, вода — 100 мл, соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Соединить пшеничную и ржаную муку со сметаной, водой и солью, замесить тесто и поставить его в тепло на 1,5 часа. Добавить сливочное масло, баранье сало и вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.

2. Разделить массу на 4 равные части, сформовать из них лепешки и выложить их на посыпанный мукой противень. Выпекать в духовке в течение 25 минут.

Хлеб с сыром

Ингредиенты

Мука пшеничная — 450 г, сыр — 200 г, вода — 150 мл, кефир — 200 мл, яйцо — 1 шт., масло растительное — 2 ст. л.

Способ приготовления

1. Кефир, муку, яйцо и воду соединить, замесить тесто и поставить его в тепло на 1 час.

2. Сыр натереть на крупной терке, добавить в тесто и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

3. Полученную массу разделить на 2 равные части и выложить их в смазанные растительным маслом формы.

4. Выпекать в духовке в течение 25 минут.

Хлеб со сметаной

Ингредиенты

Мука пшеничная — 350 г, сметана — 250 г, яйцо — 1 шт., сода пищевая — 1 ч. л., соль — 1,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Сметану соединить с яйцом, содой, солью и взбить. Всыпать муку и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

2. Полученную массу разделить на 3–4 равные части, сформовать из них лепешки и выложить на посыпанный мукой

противень. Выпекать в духовке в течение 20–25 минут.

Хлеб с картофелем

Ингредиенты

Мука пшеничная — 600 г, вода — 250 мл, картофель — 2 шт., масло оливковое — 1 ст. л., сода пищевая — 1 ч. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Муку соединить с солью, содой, водой, замесить тесто и поставить его в холод на 1 час.

2. Картофель очистить, натереть на крупной терке, посолить и обжарить на сковороде в оливковом масле.

3. Тесто выложить на посыпанный мукой стол, разделить на 4–5 частей, сформовать из них лепешки, в середину каждой из них выложить картофельную начинку.

4. Лепешки поместить на посыпанный мукой противень и запекать в духовке в течение 20–25 минут.

Хлеб сладкий с сиропом

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, мед жидкий — 1 ст. л., яйцо — 1 шт., молоко — 100 мл, семена кунжута — 1 ст. л., сода пищевая — 0,5 ч. л., вода — 50 мл, масло растительное — 1 ст. л., сахар — 2 ст. л., соль — 0,25 ч. л.

Способ приготовления

1. Муку соединить с молоком, яйцом, содой, маслом, солью и перемешать до образования однородной массы.

2. Мед тщательно растереть с сахаром, водой и семенами кунжута.

3. Тесто разделить на 5 равных частей, разложить по формам и полить полученным сиропом.

4. Выпекать в духовке в течение 25–30 минут.

Немецкий хлеб

Брецель

Ингредиенты

Дрожжи сухие — 1 ч. л., мука пшеничная — 300 г, молоко — 150 мл, масло сливочное — 2 ст. л., желток яичный — 1 шт., сахар — 1 ч. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи, сахар и молоко соединить и поставить в тепло на 10 минут.

2. В муке сделать углубление, всыпать туда соль, влить дрожжевую смесь, растопленное сливочное масло и перемешать до образования однородной массы. Тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Сформовать из него шар, выложить на противень и поставить в тепло на 1 час.

3. Разделить тесто на 10 частей, каждую из них раскатать в жгут, сформовать из него сердечко, выложить на посыпанный мукой противень и оставить на 15 минут.

4. Желток взбить, смазать им брецель и выпекать в духовке в течение 15–20 минут.

Хлеб сладкий

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, масло сливочное — 2 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., яйца -3 шт., ванилин — 1 ч. л., шоколад горький тертый — 3 ст. л., изюм без косточек — 3 ст. л., сода пищевая — 1 ч. л., пудра сахарная — 2 ст. л., сахар — 3 ст. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Муку соединить с яйцами, сливочным маслом, ванилином и содой, перемешать до образования однородной массы и поставить на холод на 40 минут.

2. В тесто добавить сахар, соль, предварительно вымоченный изюм, горький шоколад и вымешивать в течение 10 минут.

3. Тесто выложить в смазанную растительным маслом форму и выпекать в духовке в течение 35 минут. Готовый хлеб посыпать сахарной пудрой.

Хлеб цельнозерновой

Ингредиенты

Мука пшеничная цельнозерновая — 400 г, вода — 150 мл, молоко сухое — 2 ст. л., масло сливочное — 1 ст. л., мед — 1 ст. л., яйцо — 1 шт., дрожжи сухие — 1 ст. л., сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести теплой водой, перемешать до образования однородной массы, добавить муку, сухое молоко, сливочное масло, яйцо, замесить тесто и поставить его в тепло на 2,5 часа.

2. Сахар и соль растереть, добавить в тесто и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

3. Тесто скатать в рулет, разделить его на 2 части, на каждой сделать крестообразный надрез, сверху смазать медом и выложить на посыпанный мукой противень.

4. Запекать в духовке в течение 25–30 минут.

Хлеб праздничный

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, молоко — 100 мл, вода — 50 мл, дрожжи сухие — 1 ч. л., яйцо — 1 шт., семена кунжута — 1 ст. л., сахар коричневый — 2 ч. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой и перемешать до образования однородной массы, соединить с мукой, яйцом, молоком, солью и сахаром, вымесить и поставить в тепло на 2–2,5 часа.

2. Полученное тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

3. Добавить семена кунжута и перемешивать еще 10 минут, после чего сформовать батон и выложить его на посыпанный мукой противень. Выпекать в духовке в течение 2530 минут.

Хлеб по-деревенски

Ингредиенты

Мука ржаная — 250 г, мука пшеничная — 150 г, семена тмина — 1 ст. л., се мена подсолнечника — 3 ст. л., вода — 150 мл, масло оливковое — 1 ст. л., яйцо — 1 шт., сахар коричневый — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Пшеничную и ржаную муку соединить с яйцом и водой,

перемешать до образования однородной массы и поставить на холод на 1 час.

2. Тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Добавить семена тмина и подсолнечника, сахар, соль и перемешивать еще 7-10 минут.

3. Разложить тесто по смазанным оливковым маслом формам и присыпать мукой.

4. Выпекать в духовке в течение 35 минут.

Португальский хлеб

Хлеб кукурузный с семенами кунжута

Ингредиенты

Дрожжи сухие — 1 ч. л., мука кукурузная — 250 г, мука пшеничная — 200 г, семена кунжута — 2 ст. л., молоко — 150 мл, яйцо — 1 шт., зерна ячменя дробленые — 1 ст. л., сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести в небольшом количестве молока, добавить пшеничную и кукурузную муку, яйцо, сахар, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 2 часа.

2. Тесто выложить на присыпанный мукой стол, добавить зерна ячменя, семена кунжута и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

3. Разделить тесто на 2 части, накрыть их салфеткой, поставить в тепло на 15–20 минут, обмять, сформовать из них лепешки и выложить их на противень. Выпекать в духовке в течение 25–30 минут.

Хлеб ржано-пшеничный с мясом

Ингредиенты

Мука ржаная — 250 г, мука пшеничная — 250 г, дрожжи сухие — 1,5 ч. л., вода — 180 мл, яйцо — 1 шт., фарш свиной — 120 г, лук репчатый — 1 шт., масло оливковое — 2 ст. л., сахар — 1 ч. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести небольшим количеством воды, добавить пшеничную и ржаную муку, яйцо, оставшуюся воду, замесить тесто и поставить в тепло на 2 часа.

2. Лук измельчить, обжарить на сковороде в оливковом масле с мясным фаршем, посолить, соединить с тестом и вымешивать, пока оно не будет отставать от рук.

3. Сформовать батон, обвалять его в муке, с помощью ножа сделать поперечные бороздки и выложить на противень. Выпекать в духовке в течение 35–40 минут.

Хлеб пшеничный с медом

Ингредиенты

Дрожжи сухие — 1 ч. л., мука пшеничная — 350 г, мед жидкий — 3 ст. л., корица — 0,25 ч. л., ядра грецких орехов — 60 г, яйцо — 1 шт., молоко — 150 мл, сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести молоком, добавить муку, яйцо, сахар, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 1,5 часа. Выложить его на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

2. Ядра грецких орехов истолочь, добавить в тесто вместе с медом и вымешивать еще 10 минут.

3. Сформовать лепешку, с помощью ножа сделать поперечные бороздки, посыпать корицей и выложить на посыпанный мукой противень.

4. Выпекать в духовке в течение 30–35 минут.

Русский хлеб

Каравай

Ингредиенты

Мука — 700 г, дрожжи сухие — 2 ст. л., молоко — 300 мл, вода — 100 мл, масло сливочное -4 ст. л., масло растительное — 1–2 ст. л., яйца — 2 шт., сахар — 5 ст. л., соль — 2 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, соединить с 350 г муки, добавить сахар, соль, 1 яйцо, молоко, замесить тесто и поставить его в тепло на 3,5–4 часа.

2. В полученную массу добавить оставшуюся муку, яйцо, сливочное масло и вымешивать в течение 10 минут.

Затем накрыть салфеткой и поставить в тепло на 30–40 минут.

3. Готовое тесто выложить на посыпанный мукой стол, вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, придать ему форму каравая, выложить на смазанный растительным маслом противень и оставить на 15 минут.

4. Выпекать в духовке в течение 1,5 часа при температуре 190–200 °С.

Калач с творогом

Ингредиенты

Тесто дрожжевое сдобное — 300–350 г, творог жирный — 200 г, ванилин — 0,25 ч. л., цедра лимонная — 2 ст. л., яйцо — 1 шт., белок яичный — 1 шт., крахмал — 1 ст. л., сахар — 1 ст. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Творог протереть сквозь сито, соединить с яйцом, ванилином, лимонной цедрой, сахаром, солью, крахмалом и тщательно перемешать.

2. Тесто разделить пополам, обе части раскатать в тонкий блин по длине формы, смазать полученной начинкой и скрутить в трубочки. Края соединить и защипнуть.

3. Калач смазать яичным белком и выложить на посыпанный мукой противень.

4. Выпекать в духовке в течение 30–40 минут.

Калач с маком

Ингредиенты

Тесто дрожжевое сдобное — 300–350 г, семена мака — 4 ст. л., белок яичный — 1 шт., сахар — 1 ст. л.

Способ приготовления

1. Тесто разделить пополам, обе части раскатать в тонкий блин по длине формы, посыпать сахаром и семенами мака, скрутить в трубочки. Края соединить и защипнуть.

2. Калач смазать яичным белком, выложить на посыпанный мукой противень.

3. Выпекать в духовке в течение 30–40 минут.

Хлеб ржаной с зеленым луком

Ингредиенты

Мука ржаная — 300 г, мука пшеничная — 100 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., лук зеленый — 1 пучок, вода — 150 мл, молоко — 100 мл, сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить пшеничную и ржаную муку, молоко, сахар, соль, замесить тесто и поставить его в тепло на 2 часа.

2. Зеленый лук измельчить, добавить в тесто и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

3. Готовому тесту придать форму шара, выложить на посыпанный мукой противень и оставить на 15 минут.

4. Выпекать в духовке в течение 30–35 минут.

Узбекский хлеб

Патыр

Ингредиенты

Мука пшеничная — 800 г, масло растительное — 400 мл, дрожжи сухие — 1 ст. л., молоко сухое — 250 г, вода — 50 мл, сахар — 1 ч. л., соль — 2 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, всыпать муку и сухое молоко, добавить сахар, соль, масло,

перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 2,5 часа. Полученное тесто вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, разделить на 15 равных частей, придать им округлую форму, каждую слегка раскатать, прижать в середине и проколоть придавленную часть с помощью вилки.

2. Лепешки выложить на посыпанный мукой противень, накрыть салфеткой и оставить на 15–20 минут. Выпекать в разогретой духовке в течение 20 минут.

Патыр с луком и зеленью укропа

Ингредиенты

Мука пшеничная — 800 г, масло растительное — 400 мл, дрожжи сухие — 1 ст. л., молоко сухое — 250 г, вода — 50 мл, зелень укропа — 1 пучок, лук зеленый — 1 пучок, сахар — 1 ч. л., соль — 2 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, всыпать муку и сухое молоко, добавить сахар, соль, растительное масло, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 2,5 часа.

2. Полученное тесто вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, добавить измельченную зелень, разделить на 15 равных частей, придать им округлую форму, каждую слегка раскатать, прижать в середине и проколоть придавленную часть с помощью вилки.

3. Лепешки выложить на посыпанный мукой противень, накрыть салфеткой и оставить на 15–20 минут.

4. Выпекать в предварительно разогретой духовке в течение 15–20 минут.

Патыр с зеленью петрушки и базиликом

Ингредиенты

Мука пшеничная — 800 г, масло растительное — 400 мл, дрожжи сухие — 1 ст. л., молоко сухое — 250 г, вода — 50 мл, зелень петрушки — 1 пучок, базилик — 3 веточки, сахар — 1 ч. л., соль — 2 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, всыпать муку и сухое молоко, добавить сахар, соль, растительное масло, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 2,5 часа.

2. Зелень петрушки измельчить, базилик разделить на листочки.

Полученное тесто вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, добавить зелень, разделить на 15 равных частей, придать им округлую форму, каждую слегка раскатать, прижать в середине и проколоть придавленную часть с помощью вилки.

3. Лепешки выложить на посыпанный мукой противень, накрыть салфеткой и оставить на 15–20 минут.

4. Выпекать в предварительно разогретой духовке в течение 15–20 минут.

Патыр с семенами мака

Ингредиенты

Мука пшеничная — 800 г, масло растительное — 400 мл, дрожжи сухие — 1 ст. л., молоко сухое — 250 г, вода — 50 мл, семена мака — 2 ст. л., сахар — 1 ч. л., соль — 2 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, всыпать муку и сухое молоко, добавить сахар, соль, растительное масло, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 2,5 часа.

2. Полученное тесто вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, добавить семена мака, разделить на 15 равных частей, придать им округлую форму, каждую слегка раскатать, прижать в середине и проколоть придавленную часть с помощью вилки.

3. Лепешки выложить на посыпанный мукой противень, накрыть салфеткой и оставить на 15–20 минут.

4. Выпекать в предварительно разогретой духовке в течение 15–20 минут.

Патырча

Ингредиенты

Мука пшеничная — 800 г, вода — 200 мл, масло сливочное —

100 г, сметана — 100 г, молоко кислое — 3 ст. л., сахар — 2 ст. л., соль — 1 ст. л.

Способ приготовления

1. В воде растворить соль, добавить сливочное масло, муку, сметану, сахар, перемешать до образования однородной массы, накрыть салфеткой и оставить на 15 минут.

2. Полученное тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, свернуть в рулет, разделить его на несколько равных частей, сформовать из них лепешки и в центре с помощью вилки сделать 6 проколов. Лепешки выложить на посыпанный мукой противень и смазать кислым молоком.

3. Выпекать в духовке в течение 15–20 минут.

Ширмоль

Ингредиенты

Мука пшеничная — 800 г, нут — 400 г, вода — 1 л, отруби пшеничные — 250 г, семена аниса — 1 ч. л., сахар — 2 ч. л., соль — 2 ч. л.

Способ приготовления

1. Семена аниса прокипятить в 1 л воды. Нут смолоть или истолочь, залить его анисовой водой, добавить отруби, накрыть крышкой и прокипятить на слабом огне в течение 2–3 часов.

2. При образовании пены снять ее ложкой. В полученную массу добавить 400 г муки, сахар и соль, перемешать до образования однородной массы, накрыть салфеткой и поставить в тепло на 5–6 часов.

3. Добавить оставшуюся муку, обмять и оставить на 20 минут.

4. Разделить тесто на несколько равных частей, сформовать из них лепешки толщиной 1 см. В центре каждой из них с помощью ножа сделать 2 надреза, посыпать мукой и выложить на посыпанный мукой противень.

5. Выпекать в предварительно разогретой духовке в течение 20–30 минут.

Украинский хлеб

Гречаники

Ингредиенты

Мука гречневая — 400 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., белок яичный — 1 шт., молоко — 180 мл, масло растительное — 2 ст. л., масло сливочное — 1 ст. л., сметана — 80 г, сахар — 2 ч. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести молоком, добавить сметану, сахар, соль, сливочное масло, всыпать муку, замесить тесто и поставить его в тепло на 1,5–2 часа.

2. Тесто выложить на посыпанный мукой стол, вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, поставить в тепло на 15–20 минут, разделить на 6–7 частей, сформовать из них тонкие колбаски, нанести кисточкой яичный белок и выложить на смазанный растительным маслом противень.

3. Выпекать в духовке в течение 25–25 минут.

Хлеб с изюмом и курагой

Ингредиенты

Мука пшеничная — 300 г, мука ржаная — 200 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., квас солодовый -200 мл, сок лимонный — 1 ч. л., изюм без косточек — 60–70 г, курага — 60–70 г, масло растительное — 1 ст. л., сахар — 2 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Все ингредиенты, кроме сухофруктов, соединить, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 1 час.

2. Тесто выложить на посыпанный мукой стол, вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, накрыть салфеткой и поставить в тепло на 3 часа.

3. Курагу измельчить, соединить с изюмом, добавить в тесто, присыпать мукой, обмять, сформовать шар, выложить его на бумагу для выпечки и поместить на противень.

4. Выпекать в течение 25 минут при температуре 200 ˚С, а затем убавить огонь до 180 ˚С и держать еще 30 минут.

Хлеб кофейный

Ингредиенты

Мука пшеничная — 300 г, мука ржаная — 200 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., квас солодовый -200 мл, уксус винный — 0,25 ч. л., напиток кофейный — 1 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., сахар — 2 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Указанные ингредиенты соединить, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 1 час.
2. Тесто выложить на посыпанный мукой стол, вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, накрыть салфеткой и поставить в тепло на 3 часа.
3. Присыпать тесто мукой, обмять, сформовать шар, выложить его на бумагу для выпечки и поместить на противень.
4. Выпекать в течение 25 минут при температуре 200 °С, затем убавить огонь до 180 °С и держать в духовке еще 25–30 минут.

Французский хлеб

Багет с орехами

Ингредиенты

Дрожжи сухие — 1 ч. л., масло оливковое — 3 ст. л., мука пшеничная — 400 г, ядра грецких орехов — 80 г, вода — 120 мл, сахар — 1 ч. л., соль — 0,5 ч. л. Способ приготовления

1. Воду подогреть, соединить с 2 ст. л. муки, 2 ст. л. оливкового масла, сахаром, солью и дрожжами, перемешать до образования однородной массы и поставить в тепло на 30 минут. В полученную массу добавить ядра грецких орехов и, постепенно всыпая муку, замесить тесто. Выложить его на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

2. Тесто раскатать, сформовать из него рулет, выложить его на противень, смазанный оставшимся маслом, и оставить на 15 минут. Выпекать в духовке в течение 30–35 минут.

Багет с курагой

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, вода — 350 мл, дрожжи сухие — 0,5 ч. л., курага — 100 г, сахар -1 ч. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи соединить с водой, сахаром и солью, всыпать муку, замесить тесто и поставить его в тепло на 4 часа.

2. Выложить тесто на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Добавить предварительно промытую курагу и месить еще 7 минут.

3. Тесто разделить на 4 равные части, присыпать их мукой, сформовать рулеты, сделать на них поперечные надрезы и поставить в тепло на 1,5 часа.

4. Рулеты из теста выложить на присыпанный мукой противень и выпекать в духовке в течение 20 минут.

Багет с чесноком

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, вода — 100 мл, молоко — 100 мл, масло сливочное — 25 г, дрожжи сухие — 1 ч. л., чеснок — 2

зубчика, сахар — 0,5 ч. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. На разогретой сковороде растопить сливочное масло, соединить его с сахаром и солью, добавить подогретую воду и перемешать.

2. Полученной массой развести дрожжи и поставить в тепло на 1 час. Всыпать муку, добавить молоко, хорошо перемешать и держать в тепле еще 2 часа.

3. Готовое тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок и вымешивать еще 10 минут.

4. Тесто разделить на 3–4 равные части, сформовать из них рулеты, выложить на посыпанный мукой противень и выпекать в духовке в течение 25 минут.

Багет с сыром

Ингредиенты

Мука пшеничная — 350 г, молоко — 100 мл, дрожжи сухие — 1 ч. л., сыр твердых сортов -80 г, сахар — 1 ч. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Молоко соединить с дрожжами, перемешать, постепенно всыпать муку, замесить тесто и поставить его в тепло на 2,5 часа.

2. Добавить соль, сахар и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

3. Добавить натертый на крупной терке сыр и перемешивать еще 10 минут.

4. Полученное тесто разделить на 2–3 равные части, сформовать из них рулеты, сделать на них по 3 крестообразных надреза и оставить на 10–15 минут.

5. Выпекать в предварительно разогретой духовке в течение 20–25 минут.

Багет с луком

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, дрожжи сухие — 1 ч. л., вода — 150 мл, масло оливковое — 2 ст. л., лук репчатый — 2 шт., сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи соединить с водой, сахаром, солью, перемешать и поставить в тепло на 40 минут. В полученную массу всыпать муку, замесить тесто и поставить в тепло на 2,5 часа.

2. Лук измельчить, обжарить на сковороде в оливковом масле, добавить в тесто и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

3. Из теста сформовать рулеты, сделать на них по 3 крестообразных надреза и выложить на противень.

4. Выпекать в предварительно разогретой духовке в течение 25 минут.

Бриошь

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, молоко — 250 мл, дрожжи сухие — 2 ч. л., вода — 80 мл, яйца — 3 шт., масло сливочное — 80 г, сахар — 3 ст. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести молоком и добавить сахар. Полученную смесь влить в углубление в муке, на край выложить соль.

2. Яйца взбить, добавить к дрожжевой массе, влить воду, вымешивать тесто в течение 15 минут, накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 2,5–3 часа.

3. В тесто добавить масло и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, поставить в тепло на 20–25 минут, обмять, разделить на 15 равных частей и выложить в посыпанные мукой формочки для бриошей. Выпекать в духовке в течение 20–25 минут.

Швейцарский хлеб

Цопф

Ингредиенты

Мука пшеничная — 450 г, дрожжи сухие — 1 ч. л., молоко — 150 мл, масло сливочное — 4 ст. л., яйцо — 1 шт., желток яичный — 1 шт., сахар — 1 ст. л., соль — 1,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести молоком, добавить масло, муку, яйцо, сахар, соль, вымешивать в течение 10 минут и поставить в тепло на 2,5–3 часа.

2. Тесто выложить на посыпанный мукой стол, перемешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Затем разделить на 3 равные части, сформовать из них колбаски, сплести их в косичку, выложить на посыпанный мукой противень и оставить на 30 минут. Смазать яичным желтком и выпекать в разогретой духовке в течение 30 минут.

Цопф с семенами мака

Ингредиенты

Мука пшеничная — 450 г, дрожжи сухие — 1 ч. л., молоко — 150 мл, масло сливочное — 4 ст. л., яйцо — 1 шт., желток яичный — 1 шт., семена мака — 3 ст. л., корица — 0,5 ч. л., сахар — 1 ст. л., соль — 1,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести молоком, добавить масло, муку, яйцо, сахар, соль, вымешивать в течение 10 минут и поставить в тепло на 2,5–3 часа. Тесто выложить на посыпанный мукой стол и перемешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Затем разделить на 3 равные части, сформовать из них колбаски, посыпать их семенами мака и корицей, сплести их в косичку, выложить на посыпанный мукой противень и оставить на 30 минут.

2. Смазать яичным желтком и выпекать в разогретой духовке в течение 30 минут.

Цопф с медом

Ингредиенты

Мука пшеничная — 450 г, дрожжи сухие — 1 ч. л., молоко —

150 мл, масло сливочное — 4 ст. л., яйцо — 1 шт., мед жидкий — 2 ст. л., сахар — 1 ст. л., соль — 1,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести молоком, добавить масло, муку, яйцо, сахар, соль, вымешивать в течение 10 минут и поставить в тепло на 2,5–3 часа.

2. Тесто выложить на посыпанный мукой стол и перемешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

Затем разделить на 3 равные части, сформовать из них колбаски, сплести их в косичку, выложить на посыпанный мукой противень и оставить на 30 минут. Смазать медом и выпекать в разогретой духовке в течение 30 минут.

Шотландский хлеб

Хлеб с имбирем и пивом

Ингредиенты

Мука пшеничная — 600 г, мед жидкий — 4 ст. л., пиво — 250 мл, яйца — 2 шт., корень

имбиря молотый — 1 ст. л., орех мускатный молотый — 1 ч. л., цедра апельсина — 3 ст. л., сода пищевая, масло растительное — 2 ст. л., сахар — 1 ч. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Муку соединить с яйцами, сахаром, солью и содой, влить пиво и перемешивать до тех пор, пока масса не будет отставать от рук.

2. Добавить мед, корень имбиря, мускатный орех, измельченную цедру апельсина и вымешивать еще 7-10 минут.

3. Полученное тесто разделить на 2 части и выложить в смазанные растительным маслом формы.

4. Выпекать в духовке в течение 35 минут.

Хлеб с яблочным пюре

Ингредиенты

Мука пшеничная — 300 г, хлопья овсяные — 100 г, молоко — 120 мл, яйцо — 1 шт., дрожжи сухие — 1 ст. л., пюре яблочное — 4 ст. л., сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести в небольшом количестве молока, добавить муку, яйцо, сахар и соль. Отдельно хлопья соединить с оставшимся молоком и оставить на 15 минут.

2. Хлопья соединить с полученной закваской и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

3. Готовое тесто разделить на 2 части и раскатать их в пласт.

4. На противень выложить один из них, смазать яблочным пюре, накрыть другим и защипнуть края.

5. Выпекать в духовке в течение 25–35 минут.

Хлеб десертный

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, яйцо — 1 шт., сметана — 100 г, цукаты — 100 г, пудра сахарная -2 ст. л., масло растительное —

1 ч. л., сода пищевая — 1 ст. л., сахар — 1 ст. л., соль — 1 ст. л.

Способ приготовления

1. Муку соединить с яйцом, сметаной, содой, сахаром, солью, перемешать до образования однородной массы и поставить в холод на 30 минут.

2. Тесто выложить на посыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

3. Добавить цукаты, вымешивать еще 7-10 минут, выложить в смазанную растительным маслом форму и выпекать в духовке в течение 30 минут. Готовый хлеб посыпать сахарной пудрой.

Югославский хлеб

Хлеб пшеничный с миндальным орехом

Ингредиенты

Мука пшеничная — 200 г, яйца — 2 шт., орех миндальный толченый — 3 ст. л., изюм без косточек — 2 ст. л., инжир — 50 г, корица — 0,25 ч. л., масло сливочное — 1 ч. л., сахар — 0,5 ст. л., соль — 0,5 ч. л. Способ приготовления

1. Яйца соединить с мукой, сахаром, солью, корицей и замесить тесто.

2. Добавить предварительно вымоченный изюм, нарезанный небольшими кусочками инжир, миндальный орех и вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.

3. Выложить его в смазанную сливочным маслом форму и выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлеб гречневый с изюмом

Ингредиенты

Мука пшеничная — 150 г, мука гречневая — 150 г, дрожжи сухие — 0,5 ч. л., яйцо — 1 шт., изюм без косточек — 80 г, вода — 50 мл, сахар — 1 ч. л., соль — 0,5 ст. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить гречневую и пшеничную муку, яйцо, сахар, соль и замесить тесто и поставить его в тепло на 1,5 часа.

2. Готовое тесто выложить на посыпанный мукой стол, добавить предварительно изюм и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

3. Тесто разделить пополам, каждой части придать форму лепешки и выложить на противень. Выпекать в духовке в течение 25–30 минут.

Хлеб гречневый с курагой

Ингредиенты

Мука пшеничная — 150 г, мука гречневая — 150 г, дрожжи сухие — 0,5 ч. л., яйцо — 1 шт., курага — 80 г, вода — 50 мл, сахар — 1 ч. л., соль — 0,5 ст. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить гречневую и пшеничную

муку, яйцо, сахар, соль и замесить тесто и поставить его в тепло на 1,5 часа.

2. Готовое тесто выложить на посыпанный мукой стол, добавить измельченную курагу и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

3. Тесто разделить пополам, каждой части придать форму лепешки и выложить на противень. Выпекать в духовке в течение 25–30 минут.

Мусульманский хлеб-выпечка

Багрир, или арабские блинчики

Ингредиенты

Мелкая манная крупа — 1,5 стакана, мука — 0,5 стакана, яйцо — 1 шт., пекарский порошок — 0,5 ч. л., сухие дрожжи — 0,25 ч. л., растительное масло — 0,5 стакана, соль по вкусу. Способ приготовления

1. Манную крупу, муку, соль, пекарский порошок просеять через сито, смешать с яйцом, распущенными в 0,5 л теплой воды дрожжами и взбивать с помощью миксера в течение 5 минут, после чего поставить в теплое место на 2 часа.

2. Подошедшее тесто слегка перемешать и половником понемногу выливать на сухую разогретую сковороду.

3. Блины печь с одной стороны на небольшом огне до полного подсыхания теста. Если все сделано правильно, готовый блин получается очень пышным со множеством дырочек.

4. Готовые блины смазать маслом и сложить в стопку непропеченной стороной вверх.

Метлуф, или блинчики по-марокканski

Ингредиенты

Мука — 1,5 стакана, яйца — 2 шт., манная крупа — 1 ст. л., молоко — 5 ст. л., топленое масло — 1 ч. л., сливки — 1 стакан, сахарная пудра — 1 стакан.

Способ приготовления

1. Яйца растереть с сахарной пудрой (оставив 2 ст. л.), добавить муку, молоко и замесить жидкое тесто.

2. Противень смазать топленым маслом, посыпать манной крупой и половником вылить на него тесто, чтобы получились тонкие блинчики диаметром примерно 10 см.

3. Блинчики выпекать в духовке, разогретой до 250 °С, не более 3 минут, после чего свернуть трубочками и остудить. Остывшие трубочки заполнить сливками, взбитыми с оставшейся сахарной пудрой, и поставить в холодильник на 30 минут.

Оладьи с тыквой

Ингредиенты

Мука — 1 кг, мякоть тыквы — 1 кг, яйца — 2 шт., сахар — 2

ст. л., растительное масло — 2 ст. л., столовый уксус — 2 ст. л., питьевая сода — 0,5 ч. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

Тыкву нарезать кусочками, отварить в подсоленной воде, пропустить через мясорубку и смешать с остальными ингредиентами (кроме растительного масла). Полученную массу столовой ложкой выкладывать на сковороду с разогретым растительным маслом и выпекать оладьи, обжаривая их с обеих сторон.

Тунукча, или лепешки по-таджикски

Ингредиенты

Мука — 1 стакан, яйцо — 1 шт., растительное масло — 2 ст. л., соль по вкусу. Способ приготовления

1. Из муки, яйца, соли и воды замесить крутое тесто, раскатать его в пласт, нарезать кусочками и раскатать их в тонкие лепешки.

2. Лепешки обжарить в казане в растительном масле, после чего сбрызнуть водой и завернуть в салфетку на 20 минут.

Кульча, или душанбинские лепешки

Ингредиенты

Мука — 3 стакана, молоко — 0,5 стакана, растительное масло — 1 ч. л., бараний жир — 1 ч. л., дрожжи — 0,5 ч. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

Из муки, смешанной с солью, дрожжей, распущенных в теплом молоке, растительного масла и растопленного жира замесить тесто и поставить его в тепло на 1 час. Затем разделить его на несколько одинаковых частей, сформовать из них лепешки (более тонкие в середине и более толстые по краям), накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 40 минут, после чего выпекать в духовке, разогретой до 250 °С.

Джуйбори, или лепешки с кунжутом по-таджикски

Ингредиенты

Мука — 2,5 стакана, маргарин — 1,5 ст. л., бараний жир — 1 ч. л., дрожжи — 1 ч. л., кунжутное семя — 0,5 ч. л., сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Из муки, соли, сахара, бараньего жира и распущенных в

теплой воде дрожжей замесить тесто и оставить его в тепле на 40 минут.

2. Затем разделить его на несколько кусков, сформовать из них лепешки, посыпать кунжутным семенем, выложить на смазанный маргарином противень и выпекать в духовке, разогретой до 250 °С.

Лепешки с луком

Ингредиенты

Мука — 3 стакана, репчатый лук — 2 шт., растительное масло — 1 ст. л., дрожжи — 0,5 ч. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Муку смешать с солью, влить в нее распущенные в теплой воде дрожжи, добавить натертый на мелкой терке лук, замесить тесто и поставить его в тепло на 1 час.

2. Из подошедшего теста раскатать лепешки, обжарить их в растительном масле, а затем довести до готовности в предварительно разогретой духовке.

Ак-нан, или лепешки с луком по-казахски

Ингредиенты

Мука — 1 кг, репчатый лук — 1 шт., молоко — 1 ст. л., топленое масло — 2 ст. л., дрожжи -1 ч. л., соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Из муки, соли, распущенных в теплом молоке дрожжей и воды замесить тесто и поставить его в тепло на 5 часов.

2. Готовое тесто разделить на несколько больших кусков, сформовать их них лепешки, в середине каждой из них сделать небольшое углубление и положить в него мелко нарезанный лук. Лепешки оставить на 30 минут, после чего выложить их на смазанный топленым маслом противень и запекать в предварительно разогретой духовке в течение 30 минут.

Лепешки с дыней

Ингредиенты

Пшеничная мука — 1 кг, кукурузная мука — 3 ст. л., мякоть дыни — 200 г, сливочное масло — 200 г, дрожжи — 1 ст. л., сахар, соль — по 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Пшеничную муку смешать с солью и сахаром, влить распущенные в 0,5 стакана теплой воды дрожжи, замесить тесто и

раскатать из него шарики.

2. Посыпать разделочную доску 1 ст. л. кукурузной муки и раскатать на ней из шариков лепешки толщиной примерно 1 см. Затем посыпать их оставшейся кукурузной мукой и поставить в теплое место на 1,5 часа.

3. Лепешки обжарить в растопленном сливочном масле. Снятую со сковороды лепешку выложить на блюдо, смазать ее маслом, затем еще одну лепешку, а на нее — тонкие ломтики дыни.

4. Следующую лепешку следует выкладывать уже на другое блюдо и т. д.

Нонн, или лепешки с тутовником

Ингредиенты

Мука — 3 стакана, сушеный тутовник — 300 г, дрожжи — 1 ч. л., сахар — 0,5 ч. л., соль — по 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Тутовник смолоть в кофемолке, смешать с мукой, сахаром, солью, добавить дрожжи, распущенные в теплой воде, замесить тесто и поставить его в тепло на 2 часа.

2. Из подошедшего теста раскатать большие лепешки толщиной 3 см и диаметром 25 см и выпекать их в духовке, разогретой до 210 °С, в течение 40 минут.

Лепешки с мясом

Ингредиенты

Мука — 0,5 стакана, баранина — 100 г, баранье сало — 1 ломтик, репчатый лук — 1 шт., топленое масло — 1 ст. л., дрожжи — 0,5 ч. л., черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Для приготовления фарша мясо, сало и лук пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

2. Из муки, соли и распущенных в теплой воде дрожжей замесить тесто и поставить его на 2 часа в тепло.

3. Затем раскатать в тонкий пласт и вырезать из него лепешки. В середине каждой из них сделать небольшое углубление, положить в него полученный фарш, накрыть другой лепешкой, а края защипнуть.

4. Лепешки выложить на смазанный топленым маслом противень и выпекать в духовке, разогретой до 200 °С, в течение 40 минут.

Медовый хворост

Ингредиенты

Мука — 3 стакана, мед — 1,5 стакана, яйца — 5 шт., растительное масло — 1 стакан. Способ приготовления

1. Из муки и взбитых яиц замесить тесто. Раскатать его в тонкий пласт и нарезать узкими лентами длиной 8-10 см.

2. Каждую из них наматывать на вилку и обжаривать в большом количестве растительного масла. Затем обмакивать в сироп, приготовленный из меда и 0,5 стакана воды, и выкладывать на блюдо.

3. Подавать хворост остывшим.

Ингредиенты

Бараний или говяжий фарш — 100 г, ананас — 4 ломтика, мука — 1 стакан, яйца — 2 шт., сливочное масло — 2 ст. л., зеленый лук — 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Зеленый лук мелко нарезать, смешать с фаршем и посолить.

2. Из муки, яиц и воды замесить тесто, затем раскатать его в пласт и с помощью пиалы вырезать лепешки. На каждую из них положить мясной фарш, а сверху ломтик ананаса.

3. Лепешки выложить на смазанный сливочным маслом противень и поставить в духовку, разогретую до 200 °С, на 20 минут.

РЕЦЕПТЫ ДОМАШНЕГО ХЛЕБА

Рецепты для хлебопечки

Чтобы выпекать хлеб с помощью хлебопечки, вам даже необязательно уметь готовить. Просто следуйте прилагающейся к ней инструкции и рецепту хлеба. В этом разделе вы найдете как традиционный хлеб, так и хлеб с добавками на любой вкус.

Хлеб пшеничный простой

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., масло растительное — 1,5 ст. л., вода -150 мл, сахар — 1,5 ст. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
2. Установить основную программу, режим «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный картофельный

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, хлопья картофельные — 80 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., вода -150 мл, сахар — 0,5 ч. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
2. Установить основную программу для выпечки, режим «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный по-деревенски

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, масло растительное — 1 ст. л., зерновая смесь — 100 г, дрожжи сухие — 1,5 ст. л., вода — 180 мл, соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
2. Установить программу «Цельнозерновой», режим «Темная корочка».

Хлеб пшеничный с тмином

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, масло растительное — 2 ст. л., тмин — 1 ст. л., дрожжи сухие — 1 ст. л., вода — 150 мл., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
2. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный солодовый

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, солод — 25 г, масло растительное — 2 ст. л., дрожжи сухие — 1 ст. л., вода — 150 мл, соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Солод залить 100 мл кипящей воды и оставить на 2–3 часа.
2. Подготовленный солод и остальные ингредиенты выложить на дно формы хлебопечки в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу и режим «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный по-французски

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., молоко сухое — 1,5 ст. л., масло сливочное — 1 ст. л., вода — 150 мл, соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
2. Установить программу «Французский хлеб», режим «Выпечка».

Хлеб пшеничный с курагой

Ингредиенты

Мука пшеничная — 450 г, дрожжи сухие — 1,5 ст. л., яйца — 3 шт., сахар ванильный — 0,5 ч. л., масло растительное — 2 ст. л., молоко — 150 мл, курага — 80 г, корица — 0,25 ч. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Курагу измельчить и посыпать ванильным сахаром.

2. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.

3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с инжиром

Ингредиенты

Мука пшеничная — 450 г, дрожжи сухие — 1,5 ст. л., яйца — 3 шт., сахар ванильный — 0,5 ч. л., масло растительное — 2 ст. л., молоко — 150 мл, инжир — 80 г, соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Инжир измельчить и посыпать ванильным сахаром.

2. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.

3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с семенами подсолнечника

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, масло растительное — 2 ст. л., семена подсолнечника очищенные — 2 ст. л., дрожжи сухие — 1 ст. л., вода — 150 мл, соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.

2. Установить программу «Цельнозерновой хлеб», режимы «Добавление изюма» и «Темная корочка».

Хлеб пшеничный с цукатами

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, дрожжи сухие — 2 ст. л., яйца — 3 шт., масло растительное — 2 ст. л., цукаты — 100 г, вода — 150 мл, сахар ванильный — 2 ст. л., корица — 0,25 ч. л., соль -0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки поместить ингредиенты в соответствии с инструкцией.

2. Установить основную программу, режим «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с маком и сухофруктами

Ингредиенты

Мука пшеничная — 450 г, дрожжи сухие — 1,5 ст. л., масло сливочное — 2 ст. л., молоко -150 мл, мак — 3 ст. л., смесь сухофруктов — 100 г, сахар — 1,5 ст. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки поместить дрожжи, муку, масло, молоко, соль и установить режим «Тесто».
2. Мак соединить с сахаром. Сухофрукты перебрать, промыть и измельчить.
3. Готовое тесто соединить с начинкой и поставить в тепло на 60 минут.
4. Поместить тесто на дно формы хлебопечки, установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный по-итальянски

Ингредиенты

Мука пшеничная — 450 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., сыр твердых сортов — 100 г, молоко сухое — 1,5 ст. л., масло растительное — 1,5 ст. л., яйцо — 1 шт., вода — 180 мл, сахар — 2,5 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Сыр натереть на терке или нарезать кубиками.
2. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с имбирем

Ингредиенты

Мука пшеничная — 450 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., корень имбиря молотый — 0,25 ч. л., масло сливочное — 2 ст. л., молоко — 150 мл, сахар — 2 ст. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
2. Установить основную программу, режимы «Выпечка» и «Темная корочка».

Хлеб пшеничный с паприкой

Ингредиенты

Мука пшеничная — 450 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., сыр твердых сортов — 100 г, молоко сухое — 1,5 ст. л., масло растительное — 1,5 ст. л., яйцо — 1 шт., паприка — 0,5 ч. л., вода -180 мл, сахар — 2,5 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Сыр натереть на средней терке.
2. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Выпечка» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с апельсиновой цедрой

Ингредиенты

Мука пшеничная — 300 г, мука кукурузная — 100 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., масло растительное — 2 ст. л., молоко сухое — 2 ст. л., цедра апельсиновая — 3 ст. л., вода — 150 мл, сахар — 2 ст. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
2. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с сырокопченой колбасой

Ингредиенты

Мука пшеничная — 250 г, мука пшеничная с отрубями — 200 г, дрожжи сухие — 1,5 ст. л., масло растительное — 2 ст. л., колбаса сырокопченая — 100 г, чеснок — 1 зубчик, яйцо — 1 шт., вода — 180 мл, сахар — 2 ст. л., соль — 2 ч. л.

Способ приготовления

1. Колбасу нарезать мелкими кубиками.
2. Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку.
3. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
4. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с грецкими орехами

Ингредиенты

Мука пшеничная — 300 г, мука кукурузная — 100 г, дрожжи

сухие — 1 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., молоко сухое — 2 ст. л., цедра лимонная — 2 ст. л., ядра грецких орехов — 80 г, вода — 150 мл, сахар — 2 ст. л., соль — 2 ч. л.

Способ приготовления

1. Грецкие орехи мелко нарубить.
2. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Темная корочка».

Хлеб пшеничный с маслинами

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., молоко сухое — 1,5 ст. л., масло сливочное — 1 ст. л., маслины без косточек — 80 г, вода — 150 мл, сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Маслины нарезать кружочками.
2. На дно хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить программу «Диетический хлеб», режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с льняным семенем

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, яйцо — 1 шт., молоко — 150 мл, дрожжи сухие — 1 ч. л., семя льняное — 1,5 ст. л., сахар — 2 ст. л., масло сливочное — 2 ст. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Ингредиенты выложить в хлебопечку в соответствии с инструкцией.
2. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с куркумой

Ингредиенты

Мука пшеничная — 450 г, молоко сухое — 1,5 ст. л., масло растительное — 1,5 ст. л., куркума — 0,5 ч. л., яйцо — 1 шт., вода — 150 мл, сахар — 1,5 ст. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.

2. Установить основную программу, режимы «Выпечка» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с куркумой и цукатами

Ингредиенты

Мука пшеничная — 450 г, молоко сухое — 1,5 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., куркума — 0,5 ч. л., цукаты — 100 г, яйцо — 1 шт., вода — 150 мл, сахар — 2 ст. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Цукаты мелко нарезать.
2. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с медом и грецкими орехами

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., молоко сухое — 2 ст. л., масло сливочное — 2 ст. л., мед — 1,5 ст. л., ядра грецких орехов — 70 г, вода — 180 мл, яйцо — 1 шт., сахар — 2 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Грецкие орехи истолочь и соединить с медом.
2. На дно хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный без соли

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, масло растительное — 1 ст. л., сок лимонный — 2 ч. л., дрожжи сухие — 1 ст. л., вода — 150 мл, сахар — 1 ст. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
2. Установить режим «Хлеб без соли», режимы «Выпечка» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с какао

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, молоко сухое — 1,5 ст. л., масло растительное — 1,5 ст. л., дрожжи сухие — 1 ст. л., какао — 2 ст. л., изюм — 80 г, яйцо — 1 шт., вода — 150 мл, сахар — 2 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Изюм залить кипящей водой и оставить на 20 минут, а затем откинуть на дуршлаг.
2. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Выпечка» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с тыквенным пюре

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., пюре тыквенное — 100 г, вода — 100 мл, яйцо — 1 шт., сахар — 1 ст. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
2. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с тыквенным пюре и изюмом

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., пюре тыквенное — 100 г, изюм — 80 г, вода — 100 мл, яйцо — 1 шт., пудра сахарная — 1 ст. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Изюм залить кипящей водой и оставить на 10 минут, а затем откинуть на дуршлаг.
2. На дно хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с тыквенным пюре, кунжутом и сыром

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., пюре

тыквенное — 100 г, сыр твердых сортов — 100 г, семена кунжута — 1,5 ст. л., вода — 150 мл, яйцо — 1 шт., пудра сахарная — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Сыр натереть на крупной терке.
2. На дно хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с томатной пастой

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., масло оливковое — 1 ст. л., яйцо — 1 шт., зелень укропа — 0,5 пучка, зелень петрушки — 0,5 пучка, паста томатная — 3 ст. л., вода — 150 мл, сахар — 1 ст. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Зелень петрушки и укропа промыть и измельчить.
2. На дно хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с картофельным пюре и помидорами

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., масло оливковое — 1 ст. л., яйцо — 1 шт., пюре картофельное — 100 г, помидоры — 3 шт., зелень укропа — 0,5 пучка, вода — 180 мл, сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и нарезать полукружиями.
2. Зелень укропа промыть и измельчить.
3. На дно хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.
4. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с грудинкой и грецкими орехами

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., грудинка

— 80 г, ядра грецких орехов -3 ст. л., зелень петрушки — 0,5 пучка, вода — 150 мл, яйцо — 1 шт., сахар — 1 ч. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Грудинку нарезать мелкими кубиками.
2. Грецкие орехи мелко нарубить.
3. Зелень петрушки промыть и нарубить.
4. На дно хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.
5. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с грудинкой

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., грудинка — 100 г, вода — 150 мл, сахар — 1,5 ч. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Грудинку нарезать мелкими кубиками.
2. На дно хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с яблоками и корицей

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., яблоки — 2 шт., ядра грецких орехов — 3 ст. л., вода — 180 мл, корица — 0,25 ч. л., сахар — 1 ч. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать кубиками.
2. Грецкие орехи мелко нарубить.
3. На дно хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.
4. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с яблочным пюре

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., пюре яблочное — 150 г, вода — 180 мл, сахар — 1 ч. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.

2. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с яблоками и медом

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., яблоки — 2 шт., мед — 2 ст. л., вода -180 мл, сахар — 1 ч. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать кубиками.

2. На дно хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.

3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с яблоками и грушами

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., яблоки — 2 шт., груши — 2 шт., вода -180 мл, сахар — 1 ч. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Яблоки и груши очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать кубиками.

2. На дно хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.

3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с киви

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., киви — 2 шт., вода — 180 мл, сахар — 1

ч. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Киви очистить от кожицы и нарезать полукружиями.

2. На дно хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.

3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с вишневым пюре и изюмом

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., пюре вишневое — 150 г, изюм — 3 ст. л., вода — 180 мл, сахар — 1 ч. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Изюм залить кипящей водой и оставить на 10 минут, а затем откинуть на дуршлаг.
2. На дно хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с клубникой

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., клубника — 100 г, вода — 150 мл, сахар — 1 ч. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Клубнику перебрать, промыть и нарезать кружочками.
2. На дно хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с ванилью и корицей

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., вода — 180 мл, ванилин — 0,25 ч. л., корица — 0,25 ч. л., сахар — 1 ч. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
2. Установить основную программу, режим «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с клубникой и киви

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., клубника — 100 г, киви — 2 шт., вода -180 мл, корица — 0,25 ч. л., сахар — 1 ч. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Клубнику перебрать, промыть и нарезать кружочками. Киви очистить от кожицы и измельчить.
2. На дно хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный со щавелем

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, дрожжи сухие — 1,5 ст. л., масло растительное — 1,5 ст. л., щавель — 0,5 пучка, вода — 150 мл, сахар — 1,5 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Щавель промыть, немного обсушить на салфетке и измельчить.
2. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с мятой

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, дрожжи сухие — 1,5 ст. л., масло растительное — 1,5 ст. л., мята — 0,5 пучка, вода — 150 мл, сахар — 1,5 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Мяту промыть и измельчить.
2. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с мятой и сыром

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., масло растительное — 1,5 ст. л., сыр твердых сортов — 80 г, мята — 0,5 пучка, вода — 150 мл, сахар — 1,5 ст. л., соль — 0,5 ч. л. Способ

приготовления

1. Сыр натереть на крупной терке.

2. Мяту промыть и измельчить.

3. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.

4. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Темная корочка».

Хлеб пшеничный с крапивой и зеленью укропа

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., масло растительное — 1,5 ст. л., листья крапивы — 20 г, зелень укропа — 0,5 пучка, вода — 180 мл, сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л. Способ приготовления

1. Листья крапивы обдать кипятком, откинуть на дуршлаг и измельчить.

2. Зелень укропа промыть и нарубить.

3. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.

4. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с крапивой и базиликом

Ингредиенты

Дрожжи сухие — 1,5 ст. л., мука пшеничная — 500 г, масло растительное — 1,5 ст. л., листья крапивы — 20 г, базилик — 0,5 пучка, вода — 150 мл, сахар — 1,5 ст. л., соль — 0,5 ч. л. Способ приготовления

1. Листья крапивы обдать кипятком, откинуть на дуршлаг и измельчить вместе с базиликом.

2. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.

3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с арахисом и изюмом

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., масло растительное — 1,5 ст. л., арахис — 70 г, изюм — 2 ст. л., вода — 150 мл, сахар — 1,5 ст. л., соль — 1 ст. л.

Способ приготовления

1. Изюм залить кипящей водой и оставить на 10 минут, а затем откинуть на дуршлаг.

2. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.

3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с арахисом и цукатами

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., масло растительное — 1,5 ст. л., арахис — 50 г, цукаты — 70 г, вода — 150 мл, ванилин — 0,25 ч. л., сахар — 1,5 ст. л., соль — 1 ч. л. Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.

2. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с арахисом

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, дрожжи сухие — 1,5 ст. л., масло растительное — 1,5 ст. л., арахис — 80 г, вода — 150 мл, сахар — 1,5 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.

2. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с яблочным пюре и куркумой

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., пюре яблочное — 150 г, вода — 150 мл, куркума — 0, 25 ч. л., сахар — 1 ч. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.

2. Установить основную программу, режимы «Выпечка» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с курагой и корицей

Ингредиенты

Мука пшеничная — 450 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., яйца — 3 шт., масло растительное — 2 ст. л., молоко — 150 мл, курага — 80 г, корица — 0,25 ч. л., сахар ваниль ный — 0,5 ч. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Курагу измельчить и посыпать ванильным сахаром и корицей.
2. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с яблочным пюре и грецкими орехами

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., пюре яблочное — 150 г, ядра грецких орехов — 2 ст. л., вода — 150 мл, корица — 0,5 ч. л., сахар — 1 ч. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Грецкие орехи мелко нарубить или истолочь в ступке.
2. На дно хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с черносливом и изюмом

Ингредиенты

Мука пшеничная — 450 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., яйца — 3 шт., масло растительное — 2 ст. л., молоко — 150 мл, чернослив — 40 г, изюм — 3 ст. л., сахар ванильный — 1 ст. л., соль -0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Чернослив измельчить и посыпать ванильным сахаром.
2. Изюм залить кипящей водой и оставить на 10 минут, а затем откинуть на дуршлаг.
3. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
4. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с черносливом и курагой

Ингредиенты

Мука пшеничная — 450 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., яйца — 3 шт., масло растительное — 2 ст. л., молоко — 150 мл, чернослив — 50 г, курага — 50 г, корица — 0,25 ч. л., сахар — 1 ст. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Чернослив и курагу измельчить, посыпать сахаром и корицей.
2. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с черносливом

Ингредиенты

Мука пшеничная — 450 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., яйца — 3 шт., масло растительное — 2 ст. л., молоко — 150 мл, чернослив — 80 г, сахар ванильный — 0,5 ч. л., соль — 0,5 ч. л. Способ приготовления

1. Чернослив измельчить и посыпать ванильным сахаром.
2. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с отрубями

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., отруби пшеничные — 100 г, вода — 250 мл, сахар — 1 ст. л., соль — 1,5 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
2. Установить основную программу, режимы «Выпечка» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с отрубями и белокочанной капустой

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., отруби пшеничные — 100 г, капуста белокочанная — 150 г, вода — 150 мл, сахар — 0,5 ч. л., соль — 1,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Капусту нашинковать, отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг.

2. На дно хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.

3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с отрубями и картофельным пюре

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., отруби пшеничные — 100 г, пюре картофельное — 150 г, вода — 150 мл, сахар — 1 ч. л., соль — 1,5 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.

2. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с отрубями, капустой и луком

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., отруби пшеничные — 100 г, капуста белокочанная — 150 г, лук репчатый — 1 шт., масло растительное — 2 ст. л., вода — 150 мл, сахар — 0,5 ч. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Капусту нашинковать и варить до полуготовности, после чего откинуть на дуршлаг.

2. Лук очистить, нарезать полукольцами и обжарить на сковороде в растительном масле с сахаром.

3. На дно хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.

4. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с отрубями и морковью

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., отруби пшеничные — 100 г, морковь -2 шт., вода — 150 мл, корень имбиря молотый — 0,25 ч. л., сахар — 0,5 ч. л., соль — 1 ч. л. Способ приготовления

1. Морковь очистить, отварить в подсоленной воде и нарезать кубиками.

2. На дно хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.

3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с отрубями и свеклой

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., отруби пшеничные — 100 г, свекла -150 г, вода — 150 мл, сахар — 0,5 ч. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Свеклу очистить, отварить и нарезать соломкой.

2. На дно хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.

3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с отрубями и луком-пореем

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., отруби пшеничные — 100 г, лук-порей — 1 стебель, вода — 150 мл, перец черный молотый — 0,25 ч. л., сахар — 0,5 ч. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Лук-порей промыть и нарезать кольцами.

2. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.

3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с отрубями, морковью и паприкой

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., отруби пшеничные — 100 г, морковь -2 шт., вода — 150 мл, паприка — 0,25 ч. л., сахар — 0,5 ч. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Морковь очистить, отварить в подсоленной воде и нарезать кубиками.

2. На дно хлебопечки выложить все ингредиенты в

соответствии с инструкцией.

3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с отрубями, луком и чесноком

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., отруби пшеничные — 100 г, лук репчатый — 1 шт., чеснок — 2 зубчика, вода — 150 мл, сахар — 0,5 ч. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Лук очистить и измельчить.

2. Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку.

3. На дно хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.

4. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный с отрубями и пивом

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, дрожжи сухие — 1 ч. л., отруби пшеничные — 100 г, пиво — 150 мл, сахар — 0,5 ч. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.

2. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный «Чиабатта»

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, смесь «чиабатта» — 100 г, масло растительное — 1 ст. л., дрожжи сухие — 1 ст. л., вода — 400 мл, сахар — 0,5 ч. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.

2. Установить основную программу, режимы «Выпечка» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный «Чиабатта» с семенами

подсолнечника

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, смесь «чиабатта» — 100 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., семена подсолнечника — 1,5 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., вода — 150 мл, сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.

2. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный «Чиабатта» с изюмом

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, смесь «чиабатта» — 150 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., изюм — 2 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., вода — 150 мл, сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Изюм залить кипящей водой и оставить на 10 минут, после чего откинуть на дуршлаг.

2. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.

Хлеб пшеничный «Чиабатта» с салями

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, смесь «чиабатта» — 100 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., салями — 100 г, масло растительное — 2 ст. л., вода — 180 мл, сахар — 1 ч. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Салями нарезать небольшими кусочками.

2. На дно хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.

3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный «Чиабатта» с луком

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, смесь «чиабатта» — 100 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., лук репчатый — 1 шт., масло растительное — 2 ст. л., вода — 150 мл, сахар — 1 ч. л., соль — 1 ч. л. Способ

приготовления

1. Лук очистить, измельчить, обжарить в небольшом количестве растительного масла до золотистого цвета.

2. На дно хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.

3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный «Чиабатта» с салями и сыром

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, смесь «чиабатта» — 100 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., салями — 80 г, сыр твердых сортов — 80 г, масло растительное — 2 ст. л., вода — 180 мл, сахар — 1 ч. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Салями нарезать небольшими кусочками.

2. Сыр натереть на мелкой терке.

3. На дно хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.

4. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный «Чиабатта» с кунжутом

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, смесь «чиабатта» — 100 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., семена кунжута — 1 ст. л., масло растительное — 2 ст. л., вода — 180 мл, сахар — 1 ч. л., соль — 1 ч. л. Способ приготовления

1. На дно хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.

2. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшеничный «Чиабатта» с маслинами

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, смесь «чиабатта» — 100 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., маслины без косточек — 100 г, масло растительное — 2 ст. л., вода — 150 мл, сахар — 1 ч. л., соль — 1 ч. л. Способ приготовления

1. Маслины нарезать маленькими кружочками.

2. На дно хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с

инструкцией.

3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшенично-кукурузный

Ингредиенты

Мука пшеничная — 250 г, мука кукурузная — 200 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., вода — 150 мл, сахар — 1 ч. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.

2. Установить основную программу, режимы «Выпечка» и «Средняя корочка».

Хлеб пшенично-кукурузный со сладким перцем

Ингредиенты

Мука пшеничная — 250 г, мука кукурузная — 200 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., перец сладкий — 2 шт., вода — 180 мл, сахар — 1 ч. л., соль — 0,5 ч. л. Способ приготовления

1. Сладкий перец очистить от семян, измельчить и обжаривать на сковороде в растительном масле в течение 10 минут.

2. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.

3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшенично-кукурузный с сыром и семенами подсолнечника

Ингредиенты

Мука пшеничная — 250 г, мука кукурузная — 200 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., сыр твердых сортов — 80 г, семена подсолнечника — 1 ст. л., вода — 180 мл, сахар — 1 ч. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Сыр натереть на крупной терке.

2. На дно хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.

3. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб пшенично-кукурузный с помидорами

Ингредиенты

Мука пшеничная — 250 г, мука кукурузная — 200 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., помидоры — 3 шт., вода — 180 мл, сахар — 1 ч. л., перец черный молотый — 0,25 ч. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и нарезать полукружиями.
2. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.

Хлеб пшенично-кукурузный с помидорами и сыром

Ингредиенты

Мука пшеничная — 250 г, мука кукурузная — 200 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., помидоры — 3 шт., сыр твердых сортов — 100 г, вода — 180 мл, сахар — 1 ч. л., перец черный молотый — 0,25 ч. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и нарезать полукружиями.
2. Сыр натереть на крупной терке.
3. На дно хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.
4. Установить основную программу, режимы «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб ржаной с отрубями

Ингредиенты

Мука ржаная — 400 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., отруби ржаные — 80 г, молоко сухое — 2 ст. л., вода — 150 мл, сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
2. Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб» и «Темная корочка».

Хлеб ржаной с чесноком

Ингредиенты

Мука ржаная — 450 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., масло сливочное — 2 ст. л., чеснок — 1 зубчик, сметана — 2 ст. л., вода — 150 мл, сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку.
2. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб ржаной молочный

Ингредиенты

Мука ржаная — 500 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., масло сливочное — 1,5 ст. л., молоко — 180 мл, сахар — 1,5 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
2. Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб» и «Средняя корочка».

Хлеб ржаной с базиликом и черным перцем

Ингредиенты

Мука ржаная — 450 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., масло сливочное — 2 ст. л., базилик — 0,5 пучка, сметана — 2 ст. л., вода — 250 мл, перец черный молотый — 0,25 ч. л., сахар — 1,5 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Базилик промыть и измельчить.
2. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.
3. Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб ржаной с петрушкой и лимонным соком

Ингредиенты

Мука ржаная — 450 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., масло сливочное — 2 ст. л., петрушка — 1 пучок, сметана — 2 ст. л., лимонный сок — 2 ст. л., вода — 150 мл, сахар — 1,5 ст. л., соль - 1,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Зелень петрушки промыть и измельчить.

2. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.

3. Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб ржаной с зеленым луком и тмином

Ингредиенты

Мука ржаная — 450 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., масло сливочное — 2 ст. л., лук зеленый — 1 пучок, сметана — 2 ст. л., тмин — 1 ч. л., вода — 150 мл, сахар — 1 ст. л., перец черный молотый — 0,25 ч. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Зеленый лук промыть и измельчить.

2. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.

3. Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб ржаной с укропом

Ингредиенты

Мука ржаная — 450 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., масло сливочное — 2 ст. л., укроп — 1 пучок, сметана — 2 ст. л., вода — 150 мл, сахар — 1,5 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Зелень укропа промыть и измельчить.

2. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.

3. Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Темная корочка».

Хлеб ржаной острый

Ингредиенты

Мука ржаная — 500 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., масло сливочное — 2 ст. л., масло оливковое — 1 ст. л., кефир — 150 мл, вода — 100 мл, зелень петрушки — 1 пучок, чеснок — 1 зубчик, перец черный молотый — 0,25 ч. л., сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку.

2. Зелень петрушки промыть и измельчить.

3. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.

4. Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб ржаной с картофельным пюре и помидорами

Ингредиенты

Мука ржаная — 400 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., молоко сухое — 2 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., пюре картофельное — 150 г, помидоры — 3 шт., вода — 150 мл, сахар — 1 ст. л., перец черный молотый — 0,25 ч. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и измельчить.

2. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.

3. Установить основную программу, режим «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Темная корочка».

Хлеб ржаной с картофельным пюре и сыром

Ингредиенты

Мука ржаная — 400 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., пюре картофельное — 150 г, сыр твердых сортов — 100 г, вода — 150 мл, сахар — 1 ст. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Сыр нарезать мелкими кубиками.

2. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.

3. Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Темная корочка».

Хлеб ржаной с семенами подсолнечника и сладким перцем

Ингредиенты

Мука ржаная — 450 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., семена подсолнечника очищенные — 1 ст. л., перец сладкий — 1 шт., масло растительное — 1 ст. л., сок лимонный — 2 ч. л., вода — 150 мл, сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Сладкий перец очистить от семян и измельчить.

2. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в

соответствии с инструкцией.

3. Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб ржаной диетический с творогом

Ингредиенты

Мука ржаная — 400 г, дрожжи сухие — 1,5 ст. л., творог обезжиренный — 100 г, масло растительное — 1,5 ст. л., вода — 150 мл, сахар — 0,5 ст. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.

2. Установить основную программу, режимы «Диетический» и «Средняя корочка».

Хлеб ржаной диетический с творогом и изюмом

Ингредиенты

Мука ржаная — 500 г, дрожжи сухие — 1,5 ст. л., творог обезжиренный — 80 г, масло растительное — 1,5 ст. л., изюм — 50 г, вода — 150 мл, сахар — 0,5 ст. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Изюм залить кипятком и оставить на 10 минут, а затем откинуть на дуршлаг.

2. На дно хлебопечки выложить все ингредиенты в соответствии с инструкцией.

3. Установить основную программу, режимы «Диетический», «Добавление изюма» и «Темная корочка».

Хлеб ржаной с медом

Ингредиенты

Мука ржаная — 400 г, дрожжи сухие — 1,5 ст. л., яйцо — 1 шт., мед — 80 г, вода — 150 мл, сахар — 0,5 ч. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.

2. Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб» и «Темная корочка».

Хлеб ржаной с медом и кориандром

Ингредиенты

Мука ржаная — 400 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., мед — 80 г, кориандр — 15 г, вода — 150 мл, сахар — 1 ч. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.

2. Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб» и «Средняя корочка».

Хлеб ржаной с семенами подсолнечника

Ингредиенты

Мука ржаная — 500 г, дрожжи сухие — 1,5 ст. л., изюм — 3 ст. л., семена подсолнечника -2 ст. л., вода — 150 мл, сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Изюм залить кипятком и оставить на 10 минут, а затем откинуть на дуршлаг.

2. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.

3. Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Темная корочка».

Хлеб ржаной с патокой

Ингредиенты

Мука ржаная — 500 г, дрожжи сухие — 1,5 ст. л., патока — 50 г, корица — 0,25 ч. л., вода -150 мл, сахар — 0,5 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.

2. Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб» и «Средняя корочка».

Хлеб ржаной с изюмом и грецкими орехами

Ингредиенты

Мука ржаная — 500 г, дрожжи сухие — 1,5 ст. л., изюм — 3 ст. л., ядра грецких орехов — 3 ст. л., вода — 150 мл, сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Изюм залить кипятком и оставить на 10 минут, а затем откинуть на дуршлаг.

2. Ядра грецких орехов мелко нарубить или истолочь в

ступке.

3. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.

4. Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Темная корочка».

Хлеб ржаной с изюмом и арахисом

Ингредиенты

Мука ржаная — 500 г, дрожжи сухие — 1,5 ст. л., изюм — 2 ст. л., арахис — 3 ст. л., вода — 150 мл, сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Изюм залить кипятком и оставить на 10 минут, после чего откинуть на дуршлаг.

2. Арахис истолочь в ступке.

3. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.

4. Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб ржаной с лимонной цедрой

Ингредиенты

Мука ржаная — 450 г, дрожжи сухие — 1,5 ст. л., цедра лимонная — 1 ст. л., вода — 150 мл, сахар — 1 ст. л., соль — 1. ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.

2. Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Темная корочка».

Хлеб ржаной с лимонной цедрой и цукатами

Ингредиенты

Мука ржаная — 450 г, дрожжи сухие — 1,5 ст. л., цедра лимонная — 1 ст. л., цукаты — 70 г, вода — 150 мл, сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.

2. Установить основную программу, режимы «Ржаной хлеб», «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб многозерновой простой

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, смесь зерновая — 100 г, дрожжи сухие — 1,5 ст. л., солод — 1 ст. л., масло сливочное — 20 г, вода — 150 мл, сахар — 1,5 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.

2. Установить основную программу, режимы «Выпечка» и «Средняя корочка».

Хлеб многозерновой с тмином

Ингредиенты

Мука пшеничная — 300 г, мука ржаная обдирная — 150 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., солод -2 ст. л., тмин — 1 ч. л., вода — 250 мл, сахар — 1 ст. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Соединить ржаную и пшеничную муку со 150 мл воды, накрыть крышкой и оставить на 30 минут.

2. Залить солод 50 мл кипятка, накрыть крышкой и настаивать в течение 30 минут.

3. На дно формы хлебопечки поместить готовую смесь, солод и остальные ингредиенты в соответствии с инструкцией.

4. Установить программу основную программу, режимы «Выпечка» и «Темная корочка».

Хлеб многозерновой с семенами подсолнечника

Ингредиенты

Мука пшеничная — 200 г, мука ржаная обдирная — 150 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., солод -2 ст. л., семена подсолнечника — 2 ч. л., вода — 250 мл, сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Соединить ржаную и пшеничную муку со 150 мл воды, накрыть крышкой и настаивать в течение 30 минут.

2. Залить солод 50 мл кипятка, накрыть крышкой и оставить на 15 минут.

3. На дно формы хлебопечки поместить готовую смесь и остальные ингредиенты в соответствии с инструкцией.

4. Установить основную программу, режимы «Выпечка» и «Средняя корочка».

Хлеб многозерновой с кунжутом

Ингредиенты

Мука пшеничная — 200 г, мука ржаная обдирная — 150 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., солод -1 ст. л., кунжут — 1 ст. л., вода — 150 мл, сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Соединить ржаную и пшеничную муку со 150 мл воды, накрыть крышкой и настаивать в течение 30 минут.
2. Залить солод 50 мл кипятка, накрыть крышкой и оставить на 15 минут.
3. На дно формы хлебопечки поместить готовую смесь, солод и остальные ингредиенты в соответствии с инструкцией.
4. Установить основную программу, режимы «Выпечка» и «Темная корочка».

Хлеб многозерновой с изюмом

Ингредиенты

Мука пшеничная — 300 г, мука ржаная обдирная — 150 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., солод -2 ст. л., изюм — 1 ст. л., вода — 300 мл, сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Соединить ржаную и пшеничную муку со 150 мл воды, накрыть крышкой и оставить на 30 минут.
2. Залить солод 50 мл кипятка, накрыть крышкой и настаивать в течение 15 минут.
3. Залить изюм 100 мл кипящей воды и оставить на 10 минут.
4. На дно формы хлебопечки поместить мучную смесь, солод и остальные ингредиенты в соответствии с инструкцией.
5. Установить основную программу, режимы «Выпечка», «Добавление изюма» и «Темная корочка».

Хлеб многозерновой по-испански

Ингредиенты

Мука ржаная — 350 г, мука пшеничная — 250 г, дрожжи сухие — 2 ст. л., солод — 2 ст. л., масло растительное — 2 ст. л., вода — 200 мл, мед — 60 г, кориандр — 0,5 ч. л., сахар — 1,5 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Солод залить 80 мл воды, перемешать и оставить на 15 минут.
2. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в

соответствии с инструкцией.

3. Установить основную программу, режимы «Выпечка», «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб многозерновой с сыром

Ингредиенты

Мука пшеничная — 250 г, мука ржаная — 200 г, дрожжи сухие — 1,5 ст. л., солод — 2 ст. л., масло растительное — 2 ст. л., вода — 180 мл, сыр твердых сортов — 100 г, сахар — 1,5 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Сыр нарезать мелкими кубиками.

2. Солод залить 80 мл воды, перемешать и оставить на 15 минут.

3. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.

4. Установить основную программу, режимы «Выпечка», «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб многозерновой с горчицей и чесноком

Ингредиенты

Мука пшеничная — 250 г, мука ржаная — 250 г, дрожи сухие — 2 ст. л., горчица — 0,5 ч. л., чеснок — 2 зубчика, масло растительное — 1 ст. л., вода — 180 мл, сахар — 1,5 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку.

2. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.

3. Установить основную программу, режимы «Выпечка», «Добавление изюма» и «Средняя корочка».

Хлеб многозерновой с горчицей

Ингредиенты

Мука пшеничная — 200 г, мука ржаная — 200 г, хлопья овсяные — 100 г, дрожи сухие — 2 ст. л., горчица — 0,5 ч. л., масло растительное — 1 ст. л., вода — 200 мл, сахар — 2 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты в соответствии с инструкцией.

2. Установить основную программу, режимы «Выпечка» и «Средняя корочка».

Рецепты для духовки

Если вы уже научились выпекать хлеб с помощью хлебопечки, самое время попробовать работать с духовкой. В этом разделе представлены не только сложные рецепты, но и варианты для начинающих. Тесто можно приготовить самостоятельно или с помощью специальной функции хлебопечки.

Хлеб пшеничный с кунжутом и молоком

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, масло сливочное — 2 ст. л., яйца — 2 шт., дрожжи сухие — 1 ст. л., вода — 60 мл, молоко — 60 мл, семена кунжута — 2 ст. л., сахар — 2 ст. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Соединить муку, дрожжи, сахар и соль.
2. Помешивая венчиком, добавить подогретую воду и взбитые яйца.
3. Полученное тесто выложить на стол, посыпанный мукой и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, при необходимости добавляя муку. Смазать сливочным маслом и поставить в тепло на 2 часа.
4. Скатать из теста рулет и свернуть его спиралью.
5. Смазать тесто молоком, посыпать семенами кунжута, выложить на противень.
6. Выпекать в духовке в течение 30–40 минут.

Хлеб пшеничный с зеленым луком

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, масло растительное — 2 ст. л., масло сливочное — 2 ст. л., яйцо -1 шт., лук зеленый — 1 пучок, дрожжи сухие — 1 ст. л., вода — 150 мл, сахар — 2,5 ст. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Соединить дрожжи, муку и яйцо, перемешать и сделать в центре углубление.
2. В середину влить воду, добавить масло и сахар.
3. Помешивая деревянной лопаткой, добавить соль и замесить тесто, при необходимости добавляя муку.
4. Из теста скатать шар, который смазать растительным маслом, накрыть салфеткой и поставить в тепло на 3 часа.

Зеленый лук промыть и измельчить.

5. Готовое тесто соединить с луком, слегка раскатать, положить на противень.

6. Выпекать в духовке в течение 35–40 минут.

Хлеб пшеничный с изюмом

Ингредиенты

Дрожжи сухие — 1 ст. л., мед жидкий — 2 ст. л., изюм — 2 ст. л., мука пшеничная — 500 г, вода — 150 мл, яйцо — 1 шт., сахар — 1 ст. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи, мед и сахар растворить в теплой воде (100 мл).

2. Соединить муку и соль, сделать углубление в центре и влить растворенные дрожжи и яйцо.

3. Постепенно смешивать ингредиенты от центра к краю.

4. Добавить оставшуюся воду, изюм и вымешивать до образования однородной массы.

5. Посыпать полученное тесто мукой и сформовать из него шар.

6. С помощью ножа сделать крестообразные надрезы на верхней части теста.

7. Накрыть тесто салфеткой и поставить в тепло на 2 часа, а затем вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

8. Придать ему желаемую форму и выложить на посыпанный мукой противень.

9. Выпекать в духовке в течение 25–30 минут.

Хлеб пшеничный солодовый

Ингредиенты

Мука панировочная — 250 г, мука пшеничная — 250 г, отруби пшеничные — 200 г, простокваша — 150 мл, дрожжи сухие — 1 ст. л., солод — 1 ч. л., масло растительное — 0,5 ст. л., сироп сахарной свеклы — 50 мл, сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Панировочную и пшеничную муку, отруби (150 г) и соль соединить.

2. Простоквашу, дрожжи и солод соединить.

3. В центре мучной смеси сделать углубление, в которое влить простоквашу с солодом и дрожжами. Добавить сахар, масло и вымешивать с помощью ложки до тех пор, пока масса не будет отставать от рук.

4. Выложить полученное тесто на посыпанный мукой стол и

вымешивать еще 10 минут.

5. Затем сформовать шар, накрыть салфеткой и поставить в тепло на 1,5 часа.

6. Придать тесту желаемую форму и посыпать оставшимися отрубями.

7. Выпекать в духовке в течение 50–60 минут. Смазать хлеб сиропом, после чего поставить в духовку еще на 20 минут.

Хлеб пшеничный молочный с изюмом

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, яйца — 2 шт., дрожжи сухие — 1 ст. л., масло сливочное — 2 ст. л., масло растительное — 2 ст. л., изюм — 4 ст. л., молоко — 400 мл, вода — 150 мл, сахар — 2 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Соединить муку, молоко, воду, яйца, сахар, дрожжи и сливочное масло.

2. Замесить тесто и поставить в тепло на 2 часа.

3. Выложить на стол, посыпанный мукой, добавить изюм и соль.

4. Придать тесту желаемую форму, поместить на смазанный растительным маслом противень и оставить на 40 минут.

5. Выпекать в духовке в течение еще 40 минут.

Хлеб пшеничный с курагой

Ингредиенты

Дрожжи сухие — 1 ст. л., мука пшеничная — 500 г, курага — 80 г, яйцо — 1 шт., вода — 150 мл, сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. В подогретой воде развести дрожжи, добавить сахар и соль. Постепенно всыпать муку и вбить яйцо.

2. Месить тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

3. Курагу залить кипятком и оставить на 10 минут, а затем откинуть на дуршлаг.

4. Тесто соединить с курагой, накрыть салфеткой и поставить в тепло на 2 часа.

5. Придать ему желаемую форму и выложить на противень.

6. Выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлеб пшеничный с картофельным пюре и помидорами

Ингредиенты

Дрожжи сухие — 1 ст. л., мука пшеничная — 500 г, яйцо — 1 шт., пюре картофельное — 200 г, помидоры — 2 шт., вода — 100 мл, сахар — 0,5 ст. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы, нарезать полукружиями.

2. В теплой воде растворить дрожжи, добавить муку, картофельное пюре, яйцо, сахар, соль и тщательно перемешать. Накрыть тесто салфеткой и поставить в тепло на 1,5 часа.

3. Добавить помидоры, придать полученной массе желаемую форму и выложить на противень.

4. Выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлеб пшеничный с яблоками

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., молоко сухое — 2 ст. л., яблоки — 2 шт., вода — 180 мл, сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Яблоки очистить, удалить сердцевину и нарезать кубиками.

2. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты, кроме яблок, в соответствии с инструкцией и установить режим «Тесто».

3. В готовое тесто добавить яблоки, придать ему желаемую форму и выложить на посыпанный мукой противень.

4. Выпекать в духовке в течение 25–30 минут.

Хлеб пшеничный с отрубями

Ингредиенты

Мука пшеничная — 350 г, отруби пшеничные — 150 г, молоко — 150 мл, дрожжи сухие — 1 ст. л., масло сливочное — 1 ч. л., масло растительное — 1 ст. л., сахар — 1 ст. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Муку и отруби соединить.

2. Дрожжи развести в теплом молоке, добавить соль, сахар, муку с отрубями, сливочное масло и месить тех пор, пока масса не будет отставать от рук.

3. Накрыть полученное тесто салфеткой и поставить в тепло на 2 часа.

4. Придать ему желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

5. Выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлеб пшеничный с кунжутом и изюмом

Ингредиенты

Мука пшеничная — 600 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., яйца — 2 шт., желток яичный — 1 шт., масло сливочное — 2 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., изюм — 3 ст. л., кунжут — 2 ст. л., вино белое — 100 мл, вода — 100 мл, сахар — 2 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Изюм залить белым вином и оставить на 20 минут, а затем откинуть на дуршлаг.

2. В теплой воде растворить дрожжи.

3. Добавить муку, сахар, соль, сливочное масло и яйца.

4. Месить тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

5. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 2 часа.

6. Добавить изюм и кунжут и месить 10 минут.

7. Придать тесту форму каравая, с помощью кисточки нанести желток, выложить на смазанный растительным маслом противень.

8. Выпекать в духовке в течение 30–40 минут.

Хлеб пшеничный с лимонной цедрой и маслинами

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., яйца — 2 шт., желток яичный — 1 шт., масло сливочное — 2 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., цедра лимонная — 2 ст. л., маслины без косточек — 70 г, вода — 150 мл, сахар — 2 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. В теплой воде растворить дрожжи.

2. Добавить муку, сахар, соль, сливочное масло, яйца и измельченную лимонную цедру.

3. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 3 часа. Маслины нарезать кружочками, соединить с тестом и перемешивать еще 10 минут.

4. Придать тесту желаемую форму, с помощью кисточки нанести желток и выложить на смазанный растительным маслом противень.

Хлеб пшеничный с клубничным пюре

Ингредиенты

Мука пшеничная — 600 г, пюре клубничное — 150 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., масло сливочное — 1 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., вода — 100 мл, сахар —

1 ст. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи залить теплой водой и оставить на 7 минут. Добавить муку, сливочное масло, соль, сахар и клубничное пюре.
2. Месить тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.
3. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 3 часа.
4. Выложить тесто в форму, смазанную растительным маслом.
5. Выпекать в духовке течение 30–40 минут.

Хлеб пшеничный с сыром и семенами подсолнечника

Ингредиенты

Мука пшеничная — 600 г, сыр твердых сортов — 100 г, семена подсолнечника —

2 ст. л., дрожжи сухие — 1 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., яйцо — 1 шт., вода — 150 мл, сахар — 1 ст. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи залить теплой водой и оставить на 7 минут.
2. Добавить муку, яйцо, соль, сахар и перемешать.
3. Месить тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 3 часа.
4. Сыр натереть на крупной терке.
5. Готовое тесто выложить на посыпанный мукой стол, добавить сыр, семена подсолнечника и перемешивать в течение 15 минут.
6. Придать полученной массе желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень. Выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлеб пшеничный с сыром и базиликом

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, сыр твердых сортов — 100 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., масло сливочное — 1 ст. л., яйцо — 1 шт., базилик — 0,5 пучка, вода -150 мл, сахар — 1 ст. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи залить теплой водой и оставить на 7 минут.
2. Добавить муку, яйцо, сливочное масло, соль, сахар и перемешать.
3. Месить тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.
4. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 3 часа.
5. Сыр нарезать мелкими кубиками, базилик промыть и измельчить.
6. Тесто выложить на посыпанный мукой стол, добавить сыр, базилик и месить в течение 15 минут.
7. Придать ему желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

Хлеб пшеничный с зеленью

Ингредиенты

Мука пшеничная — 450 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., зелень укропа — 0,25 пучка, зелень петрушки — 0,25 пучка, базилик — 0,25 пучка, масло сливочное — 2 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., яйцо — 1 шт., вода — 180 мл, сахар — 1 ст. л., перец черный молотый — 0,25 ч. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести теплой водой.
2. Добавить муку, сливочное масло, яйцо, перец, соль и сахар.
3. Месить тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.
4. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 4 часа.
5. Базилик, зелень укропа и петрушки промыть и нарубить.
6. Тесто выложить на посыпанный мукой стол, добавить зелень и перемешивать в течение 10 минут.
7. Придать ему желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.
8. Выпекать в духовке в течение 35–40 минут.

Хлеб пшеничный с зеленым луком

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., молоко сухое — 2 ст. л., лук зеленый -1 пучок, яйцо — 1 шт., вода — 150 мл, сахар — 1 ст. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить ингредиенты, кроме лука, в соответствии с инструкцией, установить режим «Тесто».

2. Лук очистить, нарубить и добавить в тесто.

3. Придать полученной массе желаемую форму и выложить на посыпанный мукой противень.

4. Выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлеб пшеничный с колбасой

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., колбаса — 150 г, зелень укропа — 0,5 пучка, яйцо — 1 шт., масло сливочное — 1 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., вода — 150 мл, сахар — 2 ст. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести теплой водой.

2. Добавить муку, сливочное масло, яйцо, сахар и соль. Месить тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 4 часа.

3. Зелень укропа промыть и нарубить. Колбасу нарезать кубиками.

4. Добавить подготовленные ингредиенты в тесто и перемешивать в течение 10 минут.

5. Придать полученной массе желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

Хлеб пшеничный с маком

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., зерна мака — 2 ст. л., яйцо — 1 шт., масло сливочное — 1 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., вода — 150 мл, сахар — 1,5 ст. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести в теплой воде и оставить на 7 минут. Добавить муку, яйцо, сливочное масло, сахар, соль, зерна мака и месить до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.

2. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 3 часа. Придать тесту желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

3. Выпекать в духовке в течение 35–40 ми нут.

Хлеб пшеничный «Чиабатта»

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., молоко

сухое — 1 ст. л., масло оливковое — 1 ст. л., яйцо — 1 шт., вода — 100 мл, сахар — 1,5 ст. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Соединить дрожжи, муку, сухое молоко, яйцо, сахар и соль. Постепенно влить оливковое масло и теплую воду. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

2. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло 2 часа.

3. Придать тесту желаемую форму и выложить на посыпанный мукой противень.

4. Выпекать в духовке в течение 45 минут.

Хлеб пшеничный с изюмом и курагой

Ингредиенты

Мука пшеничная — 600 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., молоко — 150 мл, вода — 100 мл, масло сливочное — 2 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., изюм — 80 г, курага — 80 г, сахар — 1 ст. л., соль — 0,5 ч. л. Способ приготовления

1. Дрожжи развести горячей водой, оставить на 10 минут и перемешать.

2. Молоко вскипятить, добавить сахар, сливочное масло и соль.

3. В полученную массу постепенно влить дрожжи, всыпать муку и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

4. Курагу и изюм залить кипятком и оставить на 10 минут, а затем откинуть на дуршлаг.

5. Выложить тесто на посыпанный мукой стол, добавить сухофрукты и вымешивать еще 10 минут.

6. Накрыть салфеткой и поставить в тепло на 3 часа.

7. Придать тесту форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

8. Выпекать в духовке течение 35–40 минут.

Хлеб пшеничный с изюмом и бразильским орехом

Ингредиенты

Мука пшеничная — 600 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., молоко — 150 мл, масло сливочное — 2 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., вода — 100 мл, изюм — 80 г, орех бразильский — 80 г, сахар — 2 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести горячей водой и оставить на 10 минут, после чего перемешать. Молоко вскипятить, добавить сахар,

сливочное масло и соль. В полученную массу постепенно влить воду и дрожжи, всыпать муку и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

2. Изюм залить кипятком и оставить на 10 минут, а затем откинуть на дуршлаг. Бразильский орех истолочь в ступке.

3. Выложить тесто на посыпанный мукой стол, добавить изюм и бразильский орех, вымешивать в течение 10 минут. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 3 часа.

4. Придать тесту желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень. Выпекать в духовке в течение 35–40 минут.

Хлеб пшеничный пышный с коричневым сахаром

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, яйца — 2 шт., дрожжи сухие — 1 ст. л., масло сливочное — 1 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., вода — 150 мл, сахар коричневый — 1,5 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести теплой водой и оставить на 10 минут.

2. Добавить муку, взбитые яйца, сливочное масло, сахар, соль и вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставить от рук.

3. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 3 часа.

4. Придать тесту желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень. Выпекать в духовке в течение 30–35 минут.

Хлеб пшеничный с лимонным соком и лимонной цедрой

Ингредиенты

Мука пшеничная — 300 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., масло оливковое — 2 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., яйцо — 1 шт., сок лимонный — 100 мл, цедра лимонная — 2,5 ст. л., вода — 150 мл, сахар — 2 ст. л., соль — 0,5 ст. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи соединить с теплой водой, перемешать и оставить на 10 минут.

2. Добавить муку, яйцо, сахар, соль, измельченную лимонную цедру, лимонный сок и оливковое масло. Перемешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.

3. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 2,5–3 часа.

4. Выложить тесто на посыпанный мукой стол, придать ему желаемую форму и положить на смазанный растительным маслом

противень.

5. Выпекать в духовке в течение 30–35 минут.

Хлеб пшеничный с кукурузными зернами

Ингредиенты

Зерна кукурузы — 250 г, молоко — 150 мл, яйцо — 1 шт., мука пшеничная — 400 г, сливочное масло — 2 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., пудра сахарная — 1,5 ст. л., сахар — 1 ст. л., соль — 0,25 ч. л.

Способ приготовления

1. В кипящее молоко высыпать кукурузу и варить, помешивая, в течение 10 минут.
2. Яйцо взбить и соединить с мукой.
3. В полученную массу добавить кукурузу, сливочное масло, сахар, соль и мешать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.
4. Накрыть тесто салфеткой и поставить в холод на 30 минут.
5. Выложить его на посыпанный мукой стол, придать желаемую форму и поместить на смазанный растительным маслом противень.
6. Выпекать в духовке в течение 25–30 минут, после чего посыпать сахарной пудрой.

Хлеб пшеничный с грецкими орехами и кислым молоком

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, молоко кислое — 150 мл, сода — 1 ч. л., ядра грецких орехов — 3 ст. л., масло сливочное — 1 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., сахар — 1,5 ст. л., соль -0,25 ч. л.

Способ приготовления

1. Грецкие орехи мелко нарубить.
2. Соду, сахар и соль растворить в кислом молоке.
3. Постепенно всыпать муку, добавить сливочное масло и мешать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.
4. Добавить ядра грецких орехов и вымешивать еще 5 минут.
5. Накрыть тесто салфеткой и поставить в холод на 30 минут.
6. Придать ему желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.
7. Выпекать в духовке в течение 40–45 минут.

Хлеб пшеничный с орехами, цукатами и изюмом

Ингредиенты

Молоко кислое — 150 мл, мука пшеничная — 500 г, сода — 1 ч. л., ядра грецких орехов -60 г, цукаты — 60 г, изюм — 60 г, масло растительное — 1 ст. л., сахар — 1,5 ст. л., соль — 0,25 ч. л.

Способ приготовления

1. Грецкие орехи мелко нарубить.
2. Изюм залить кипятком и оставить на 10 минут, а затем откинуть на дуршлаг.
3. Соду, сахар и соль растворить в кислом молоке. Постепенно всыпать муку и мешать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.
4. Добавить орехи, цукаты, изюм и вымешивать еще 7 минут.
5. Накрыть тесто салфеткой и поставить его в холод на 30 минут. Придать ему желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень. Выпекать в духовке в течение 40–45 минут.

Хлеб пшеничный с кокосовой стружкой

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, яйца — 2 шт., сода — 1 ч. л., масло растительное — 2 ст. л., масло сливочное — 2 ст. л., стружка кокосовая — 4 ст. л., корица — 0,25 ч. л., сахар — 2 ст. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Яйца соединить со сливочным маслом, сахаром и взбить.
2. Постепенно всыпать муку, соду, соль, корицу и тщательно перемешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.
3. Добавить кокосовую стружку и вымешивать еще 10 минут.
4. Накрыть тесто салфеткой и поставить в холод на 30 минут.
5. Придать ему желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.
6. Выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлеб пшеничный с морковью

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, яйца — 2 шт., сода — 1 ч. л., масло растительное — 3 ст. л., морковь — 1 шт., пудра сахарная — 2 ст. л., сахар — 2 ст. л., корица — 0,25 ч. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Морковь помыть, очистить и натереть на крупной терке.
2. Яйца соединить с растительным маслом (2 ст. л.), сахаром

и взбить. Постепенно всыпать муку, соду, соль, корицу и перемешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук. Добавить морковь и вымешивать еще 10 минут.

3. Накрыть тесто салфеткой и поставить в холод на 30 минут.

4. Придать ему желаемую форму и выложить на смазанный оставшимся маслом противень.

5. Выпекать в духовке в течение 30 минут, после чего посыпать сахарной пудрой.

Хлеб пшеничный с грушами

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., молоко сухое — 2 ст. л., груши — 2 шт., яйцо — 1 шт., вода — 180 мл, сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Груши очистить, удалить сердцевину, и нарезать кубиками.

2. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты, кроме груш, в соответствии с инструкцией и установить режим «Тесто».

3. В готовое тесто добавить яблоки, придать ему желаемую форму и выложить на посыпанный мукой противень.

4. Выпекать в духовке в течение 25–30 минут.

Хлеб пшеничный с финиками

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, яйцо — 1 шт., финики без косточек — 100 г, вода — 150 мл, сода — 1 ч. л., масло сливочное — 1 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., пудра сахарная — 2 ст. л., корица — 0,5 ч. л., сахар коричневый — 2 ст. л., соль — 0,25 ч. л.

Способ приготовления

1. Воду довести до кипения, выложить в нее финики, всыпать соду, накрыть крышкой и оставить на 10 минут.

2. Муку смешать с яйцом, сливочным маслом, сахаром и солью.

3. Полученную массу соединить с финиками. Вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.

4. Накрыть его салфеткой и поставить в холод на 30 минут.

5. Придать тесту желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

6. Выпекать в духовке в течение 30 минут, после чего посыпать сахарной пудрой и корицей.

Хлеб пшеничный с финиками и апельсинами

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, яйцо — 1 шт., финики без косточек — 100 г, апельсин — 1 шт., пудра сахарная — 2 ст. л., вода — 300 мл, сода — 1 ч. л., масло сливочное — 1 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., сахар коричневый — 2 ст. л., соль — 0,25 ч. л. Способ приготовления

1. Воду довести до кипения, выложить в нее финики, всыпать соду, накрыть крышкой и оставить на 10 минут.
2. Муку смешать с яйцом, сливочным маслом, сахаром и солью.
3. Полученную массу соединить с финиками и содой. Вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.
4. Апельсин очистить от кожицы, мелко нарезать, добавить в тесто.
5. Накрыть его салфеткой и поставить в холод на 30 минут.
6. Вымешивать тесто в течение 10 минут, придать ему желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.
7. Выпекать в духовке в течение 30 минут, после чего посыпать сахарной пудрой.

Хлеб пшеничный с консервированным ананасом

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, яйца — 2 шт., белок яичный — 1 шт., сода — 1 ч. л., масло растительное — 2 ст. л., консервированный ананас — 100 г, пудра сахарная — 2 ст. л., корица — 0,25 ч. л., сахар — 2 ст. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Яйца соединить с растительным маслом (2 ст. л.), сахаром и взбить.
2. Постепенно всыпать муку, соду, соль, корицу и тщательно перемешивать до тех пор, пока полученная масса не будет отставать от рук.
3. Ананас измельчить и добавить в тесто.
4. Накрыть его салфеткой и поставить в холод на 30 минут.
5. Придать тесту желаемую форму и выложить на смазанный оставшимся маслом противень.
6. Выпекать в духовке в течение 30 минут.
7. Белок соединить с сахарной пудрой и хорошо растереть. Полученной глазурью смазать верхнюю часть хлеба.

Хлеб пшеничный с инжиром

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, яйцо — 1 шт., инжир — 100 г, пудра сахарная — 2 ст. л., сок лимонный — 1 ст. л., вода — 200 мл, сода — 1 ч. л., масло сливочное — 1 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., сахар коричневый — 2 ст. л., соль — 0,25 ч. л.

Способ приготовления

1. Инжир мелко нарезать.

2. Муку соединить с яйцом, добавить сливочное масло, сахар, соль, лимонный сок, соду и влить воду.

3. Вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук. Добавить инжир и перемешивать еще 10 минут.

4. Накрыть тесто салфеткой и поставить в холод на 30 минут.

5. Придать ему желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень. Выпекать в духовке в течение 30 минут, после чего посыпать сахарной пудрой.

Хлеб пшеничный с бананами и орехами

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, яйцо — 1 шт., бананы — 2 шт., ядра грецких орехов — 80 г, пудра сахарная — 2 ст. л., вода — 150 мл, сода — 1 ч. л., масло сливочное — 1 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., сахар — 2 ст. л., соль — 0,25 ч. л.

Способ приготовления

1. Бананы очистить и нарезать кружочками. Грецкие орехи мелко нарубить.

3. Муку соединить с яйцом, добавить сливочное масло, сахар, соль, соду и влить воду.

4. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

5. Добавить бананы, орехи и перемешивать еще 10 минут.

6. Накрыть тесто салфеткой и поставить в холод на 30 минут.

7. Придать ему желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

8. Выпекать в духовке в течение 35 минут, а затем посыпать сахарной пудрой.

Хлеб пшеничный с бананами и изюмом

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, яйцо — 1 шт., бананы — 2 шт.,

изюм — 100 г, вода — 180 мл, сода — 1 ч. л., масло сливочное — 1 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., сахар — 2 ст. л., соль -0,25 ч. л.

Способ приготовления

1. Бананы очистить и нарезать кружочками.

2. Изюм залить кипятком и оставить на 10 минут, после чего откинуть на дуршлаг.

3. Муку соединить с яйцом, добавить сливочное масло, сахар, соль, соду и воду.

4. Вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук. Добавить бананы, изюм и перемешивать еще 10 минут.

5. Накрыть тесто салфеткой и поставить в холод на 30 минут.

6. Придать ему желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

7. Выпекать в духовке в течение 35 минут.

Хлеб пшеничный с клубникой и орехами

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, яйцо — 1 шт., клубника — 100 г, ядра грецких орехов — 80 г, вода — 150 мл, сода — 1 ч. л., масло сливочное — 1 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., сахар -

1,5 ст. л., соль — 0,25 ч. л.

Способ приготовления

1. Клубнику перебрать, промыть и нарезать кружочками. Грецкие орехи мелко нарубить и истолочь в ступке.

2. Муку соединить с яйцом, добавить сливочное масло, сахар, соль, соду и воду.

3. Вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук. Добавить клубнику, орехи и перемешивать еще 10 минут.

4. Накрыть тесто салфеткой и поставить в холод на 25 минут.

5. Придать ему желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

6. Выпекать в духовке в течение 35 минут.

Хлеб с клубникой и ванилью

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, яйцо — 1 шт., клубника — 100 г, вода — 180 мл, сода — 1 ч. л., масло сливочное — 1 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., ванилин — 0,25 ч. л., сахар — 2 ст. л., соль — 0,25 ч. л.

Способ приготовления

1. Клубнику перебрать, промыть, размять ложкой и засыпать

ванилином и сахаром.

2. Муку соединить с яйцом, добавить сливочное масло, соль, соду и воду.

3. Вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук. Добавить клубнику и перемешивать в течение еще 10 минут.

4. Накрыть тесто салфеткой и поставить в холод на 30 минут.

5. Придать ему желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

6. Выпекать в духовке в течение 35 минут.

Хлеб пшеничный с джемом

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, яйцо — 1 шт., джем фруктовый — 150 г, вода — 180 мл, сода — 1 ч. л., масло сливочное — 1 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., сахар — 2 ст. л., соль — 0,25 ч. л.

Способ приготовления

1. Муку соединить с яйцом, добавить сливочное масло, сахар, соль, соду и воду.

2. Вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.

3. Добавить джем и перемешивать еще 10 минут.

4. Накрыть тесто салфеткой и поставить в холод на 25 минут.

5. Придать ему желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

6. Выпекать в предварительно разогретой духовке в течение 35 минут.

Хлеб пшеничный с джемом и кунжутом

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, яйца — 2 шт., джем фруктовый — 150 г, семена кунжута — 2 ст. л., вода — 180 мл, сода — 1 ч. л., масло сливочное — 1 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., корица — 0,5 ч. л., цедра лимонная — 1 ст. л., сахар — 2 ст. л., соль — 0,25 ч. л.

Способ приготовления

1. Муку соединить с яйцом, добавить сливочное масло, сахар, соль, соду и воду.

2. Вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук. Добавить джем и перемешивать еще 10 минут.

3. Накрыть тесто салфеткой и поставить в холод на 25 минут.

4. Добавить кунжут и мешать в течение 10 минут.

5. Придать тесту желаемую форму и выложить на смазанный

растительным маслом противень.

6. Выпекать в духовке в течение 35 минут, после чего посыпать корицей и измельченной лимонной цедрой.

Хлеб пшеничный с тыквой

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., молоко — 100 мл, вода — 100 мл, пюре тыквенное — 150 г, масло сливочное — 1 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., куркума — 0,25 ч. л., корень имбиря молотый — 0,25 ч. л., сахар — 2 ст. л., соль — 0,25 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести горячей водой и оставить на 10 минут, а затем перемешать.

2. Молоко вскипятить и растворить в нем сахар, сливочное масло и соль.

3. В полученную массу постепенно добавить дрожжи, тыквенное пюре, корень имбиря и куркуму. Всыпать муку и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

4. Выложить его на посыпанный мукой стол, добавить сухофрукты и вымешивать еще 10 минут. Накрыть тесто салфеткой и поставить в тепло на 3 часа.

5. Придать ему форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

6. Выпекать в духовке в течение 35–40 минут.

Хлеб пшеничный с черносливом

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., молоко — 100 мл, вода — 100 мл, чернослив — 100 г, масло сливочное — 1 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., корица — 0,5 ч. л., ванилин — 0,5 ч. л., сахар — 2 ст. л., соль — 0,25 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести горячей водой и оставить на 10 минут, после чего перемешать.

2. Молоко вскипятить, добавить сахар, сливочное масло, корицу, ванилин и соль.

3. В полученную массу постепенно добавить дрожжи. Всыпать муку и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

4. Чернослив залить кипятком, оставить на 10 минут, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и мелко нарезать.

5. Выложить тесто на посыпанный мукой стол, добавить чернослив и перемешивать еще 10 минут. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 3 часа.

6. Придать тесту желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

Хлеб пшеничный с черносливом и арахисом

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., молоко — 100 мл, вода — 100 мл, чернослив — 100 г, арахис — 80 г, яйцо — 1 шт., масло сливочное — 2 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., ванилин — 1 ч. л., сахар — 2 ст. л., соль — 0,25 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести горячей водой и оставить на 10 минут, а затем перемешать.

2. Молоко вскипятить, добавить сахар, сливочное масло, ванилин и соль.

3. В полученную массу постепенно добавить дрожжи и яйцо. Всыпать муку и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

4. Чернослив залить кипятком, оставить на 10 минут, откинуть на дуршлаг и мелко нарезать. Арахис истолочь.

5. Выложить тесто на посыпанный мукой стол, добавить чернослив, арахис и перемешивать еще 10 минут.

6. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 3 часа.

7. Придать тесту желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

8. Выпекать в духовке в течение 30–35 минут.

Хлеб пшеничный с черносливом и киви

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., молоко — 100 мл, вода — 100 мл, чернослив — 80 г, киви — 2 шт., масло сливочное — 1 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., яйцо — 1 шт., корица — 0,5 ч. л., сахар — 2 ст. л., соль — 0,25 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести горячей водой и оставить на 10 минут, после чего перемешать.

2. Молоко вскипятить, добавить сахар, сливочное масло, корицу и соль.

3. В полученную массу постепенно добавить дрожжи и яйцо.

4. Всыпать муку и вымешивать до тех пор, пока тесто не будет

отставать от рук.

5. Чернослив залить кипятком, оставить на 10 минут, откинуть на дуршлаг и измельчить. Киви очистить от кожицы и нарезать кубиками.

6. Выложить тесто на посыпанный мукой стол, добавить чернослив, киви и перемешивать еще 10 минут.

7. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 2,5 часа.

8. Придать тесту форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

9. Выпекать в духовке в течение 30–40 минут.

Хлеб пшеничный с черносливом и лимоном

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., молоко — 100 мл, вода — 100 мл, чернослив — 80 г, лимон — 0,25 шт., масло сливочное — 1 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., яйцо — 1 шт., ванилин — 1 ч. л., сахар — 2 ст. л., соль — 0,25 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести горячей водой, оставить на 10 минут и перемешать.

2. Молоко вскипятить, добавить сливочное масло, ванилин и соль.

3. В полученную массу добавить дрожжи и яйцо. Всыпать муку и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

4. Чернослив залить кипятком, оставить на 10 минут, откинуть на дуршлаг и мелко нарезать.

5. Лимон очистить, измельчить и засыпать сахаром. Лимонную кожуру пропустить через мясорубку.

6. Выложить тесто на посыпанный мукой стол, добавить подготовленные ингредиенты и вымешивать еще 10 минут.

7. Накрыть полученную массу салфеткой и поставить в тепло на 3 часа.

8. Придать тесту желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

9. Выпекать в духовке в течение 30–35 минут.

Хлеб пшеничный шоколадный

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., молоко — 100 мл, вода — 100 мл, шоколад — 100 г, масло сливочное — 2 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., яйцо — 1 шт., ванилин —

1 ч. л., сахар — 2 ст. л., соль — 0,25 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести горячей водой и оставить на 10 минут, а затем перемешать.

2. Молоко вскипятить, добавить сливочное масло, сахар, ванилин и соль.

3. В полученную массу добавить дрожжи и яйцо. Всыпать муку и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

4. Шоколад разломать на небольшие кусочки.

5. Тесто выложить на посыпанный мукой стол, соединить с шоколадом и перемешивать еще 5 минут.

6. Накрыть полученную массу салфеткой и поставить в тепло на 3 часа.

7. Придать тесто форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

8. Выпекать в духовке в течение 30–35 минут.

Хлеб пшеничный с голубикой

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, яйцо — 1 шт., голубика — 150 г, вода — 150 мл, сода — 1 ч. л., масло сливочное — 1 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., сахар — 2 ст. л., соль — 0,25 ч. л.

Способ приготовления

1. Муку соединить с яйцом, добавить сливочное масло, сахар, соль, соду и влить воду.

2. Вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.

3. Накрыть его салфеткой и поставить в холод на 40 минут.

4. Добавить голубику и перемешивать еще 10 минут.

5. Придать тесту желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

6. Выпекать в духовке в течение 35 минут.

Хлеб ржаной с тмином

Ингредиенты

Мука ржаная — 500 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., тмин — 1,5 ч. л., масло растительное — 1 ст. л., вода — 100 мл, яйцо — 1 шт., сахар — 1 ч. л., соль — 0,5 ст. л.

Способ приготовления

1. Растворить в воде дрожжи и сахар и оставить на 20 минут.

2. Соединить муку, яйцо, тмин и соль с дрожжами и

перемешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.

3. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 2 часа.

4. Придать тесту желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

5. Выпекать в духовке в течение 50–60 минут.

Хлеб ржаной с ревенем

Ингредиенты

Мука ржаная — 500 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., стебли ревеня — 2 шт., масло растительное — 1 ст. л., вода — 100 мл, яйцо — 1 шт., сахар — 1 ч. л., соль — 0,5 ст. л.

Способ приготовления

1. Стебли ревеня промыть и нарезать кружочками.

2. Растворить в воде дрожжи и сахар и оставить до образования пены.

3. Соединить муку, яйцо и соль с дрожжами и вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.

4. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 2 часа.

5. Добавить ревень и вымешивать еще 10 минут.

6. Придать тесту желаемую форму и выложить его на смазанный растительным маслом противень.

7. Выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлеб ржаной со щавелем

Ингредиенты

Мука ржаная — 500 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., вода — 150 мл, щавель — 1 пучок, масло растительное — 1 ст. л., яйцо — 1 шт., сахар — 1 ч. л., соль — 0,5 ст. л.

Способ приготовления

1. Щавель промыть и нарубить.

2. Растворить в воде дрожжи и сахар и оставить до образования пены.

3. Соединить муку, яйцо и соль с дрожжами и вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 2 часа.

4. Добавить щавель и перемешивать еще 10 минут.

5. Придать тесту желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

6. Выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлеб ржаной со щавелем и луком-пореем

Ингредиенты

Мука ржаная — 500 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., щавель — 1 пучок, лук-порей — 1 стебель, масло растительное — 1 ст. л., вода — 150 мл, яйцо — 1 шт., сахар — 1 ч. л., соль — 0,5 ст. л.

Способ приготовления

1. Щавель промыть и нарубить. Лук-порей нарезать кольцами. В воду добавить дрожжи и сахар и оставить до образования пены. Соединить муку, яйцо и соль с дрожжами и вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 2 часа.
2. Добавить щавель, лук-порей и перемешивать еще 10 минут.
3. Придать тесту желаемую форму и выложить его на смазанный растительным маслом противень.
4. Выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлеб многозерновой пивной

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, мука ржаная — 100 г, пиво — 150 мл, яйцо — 1 шт., масло растительное — 1 ст. л., дрожжи сухие — 1,5 ст. л., сахар — 2 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. В большую емкость поместить пшеничную и ржаную муку, яйцо, масло, 100 мл пива и сахар.
2. Добавить дрожжи и соль и вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.
3. Скатать из него шар и смазать растительным маслом.
4. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 2 часа.
5. Придать тесту форму, выложить на противень и смазать оставшимся пивом.
6. Выпекать в духовке в течение 30–35 минут.

Хлеб многозерновой с зернами кориандра

Ингредиенты

Мука пшеничная — 400 г, мука ржаная — 150 г, дрожжи сухие — 1,5 ст. л., масло оливковое — 2 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., зерна кориандра — 1,5 ст. л., яйцо — 1 шт., вода — 180 мл, сахар — 1 ст. л., соль — 0,5 ст. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи растворить в теплой воде, соединить с сахаром, солью, добавить пшеничную и ржаную муку, яйцо, оливковое масло и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

2. Накрыть его салфеткой и поставить в холодильник на 3 часа.

3. Добавить кориандр, придать тесту форму каравая и выложить на противень, смазанный растительным маслом.

4. Выпекать в духовке в течение 30–40 минут.

Хлеб многозерновой чайный

Ингредиенты

Мука ржаная — 300 г, мука пшеничная — 300 г, дрожжи сухие — 2 ст. л., яйца — 2 шт., заварка — 180 мл, уксус яблочный — 1 ч. л., молоко сухое — 2 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., семена кунжута — 2 ст. л., сахар — 2 ст. л., соль — 1,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи растворить в подогретой заварке и оставить на 10 минут.

2. Добавить ржаную и пшеничную муку, яйца, уксус, сухое молоко, сахар, соль и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

3. Накрыть его салфеткой и поставить в тепло на 2,5 часа. Добавить семена кунжута и перемешивать в течение еще 10 минут. Придать тесту желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

4. Выпекать в духовке в течение 35 минут.

Лаваш с йогуртом

Ингредиенты

Мука пшеничная — 350 г, мука ржаная — 100 г, йогурт несладкий — 3 ст. л., дрожжи сухие — 1 ст. л., молоко сухое — 2 ст. л., яйцо — 1 шт., вода — 180 мл, масло растительное — 2 ст. л., сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. На дно формы хлебопечки выложить все ингредиенты, кроме масла, в соответствии с инструкцией и установить режим «Тесто».

2. Полученному тесту придать желаемую форму и выложить на смазанный растительным маслом противень.

3. Выпекать в духовке в течение 20 минут.

Хлебцы

Для приготовления домашних хлебцев необходимы минимальные кулинарные навыки. Их можно приготовить как из теста, так и из готового хлеба. Сладкие хлебцы можно подать к чаю как десерт, а обычные — в качестве дополнения к первому блюду.

Хлебцы с изюмом

Ингредиенты

Хлеб пшеничный черствый — 500 г, молоко — 2 стакана, масло сливочное — 2 ст. л., масло растительное — 1,5 ст. л., яйца — 2 шт., пудра сахарная — 2–3 ст. л., изюм — 2 ст. л., цедра лимонная — 1 ч. л., сахар ванильный по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать тонкими ломтиками, смазать половину из них сливочным маслом, выложить на смазанный растительным маслом противень, равномерно посыпать изюмом и накрыть оставшимися ломтиками.

2. Яйца взбить, соединить с молоком, сахарной пудрой, лимонной цедрой и ванильным сахаром, полить хлебцы и запекать в духовке в течение 20 минут.

Хлебцы с бананами

Ингредиенты

Мука пшеничная — 250 г, бананы — 6 шт., ядра грецкие толченые — 1 ст. л., кефир — 1 стакан, сода — 1 ч. л., яйца — 2 шт., масло сливочное — 3 ст. л., масло растительное — 1,5 ст. л.

Способ приготовления

1. Бананы очистить, размять, соединить с растопленным сливочным маслом и грецкими орехами.

2. Яйца взбить с кефиром, соединить с банановой смесью, добавить муку и соду.

3. Полученную массу выложить на смазанный растительным маслом противень и запекать в духовке в течение 30–35 минут.

4. Перед подачей на стол нарезать порционными ломтиками.

Хлебцы с картофельным пюре

Ингредиенты

Дрожжи сухие — 1 ст. л., пюре картофельное — 1 стакан, вода — 400 мл, яйца — 3 шт., масло сливочное — 2 ст. л., мука пшеничная — 500 г, сахар — 1 ч. л., перец черный молотый — 0,25 ч. л., соль — 0,5 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой и оставить на 10 минут, после чего соединить с сахаром, солью, картофельным пюре и яйцами, постепенно всыпать муку, поперчить и добавить растопленное сливочное масло.

2. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, а затем поставить в тепло на 3 часа.

3. Разделить полученную массу на несколько равных частей, выложить на смазанный растительным маслом противень и выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлебцы с кунжутом

Ингредиенты

Дрожжи сухие — 1 ст. л., вода — 150 мл, мука пшеничная — 350 г, семена кунжута — 2 ст. л., зелень петрушки — 1 пучок, яйцо — 1 шт., масло сливочное — 2 ст. л., масло растительное — 1,5 ст. л., сахар — 1,5 ч. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить сахар и оставить на 10 минут.

2. Яйцо, муку, сливочное масло и соль соединить, добавить дрожжи и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, а затем поставить в тепло на 3 часа.

3. Зелень петрушки измельчить, соединить с кунжутом и добавить в тесто.

4. Полученную массу разделить на несколько равных частей, выложить на смазанный растительным маслом противень и выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлебцы с чесноком и зеленью укропа

Ингредиенты

Дрожжи сухие — 1 ст. л., вода — 150 мл, мука пшеничная — 350 г, зелень укропа — 1 пучок, яйцо — 1 шт., чеснок — 2 зубчика, масло сливочное — 3 ст. л., масло растительное — 1,5 ст. л., сахар — 1,5 ч. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить сахар и оставить на 10 минут.

2. Яйцо, муку, половину сливочного масла и соль соединить, добавить дрожжи и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, а затем поставить в тепло на 3 часа.

3. Чеснок очистить, пропустить через чеснокодавилку, зелень укропа нарубить, соединить с оставшимся сливочным маслом и растереть.

4. Тесто разделить на несколько равных частей, раскатать, нанести на них смесь масла, чеснока и зелени, свернуть в трубочки, выложить на смазанный растительным маслом противень и выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлебцы с чабрецом

Ингредиенты

Дрожжи сухие — 1 ст. л., вода — 150 мл, мука пшеничная — 350 г, яйцо — 1 шт., масло сливочное — 4 ст. л., чабрец сухой измельченный — 1 ст. л., сахар — 1,5 ч. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить сахар и оставить на 10 минут.

2. Яйцо, муку, половину сливочного масла и соль соединить, добавить дрожжи и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, а затем поставить его в тепло на 3 часа.

3. Тесто раскатать, посыпать чабрецом, разделить на несколько равных частей, свернуть в трубочки и выпекать в духовке на смазанном оставшимся маслом противне в течение 30 минут.

Хлебцы с семенами льна и кунжутом

Ингредиенты

Дрожжи сухие — 1 ст. л., вода — 150 мл, мука пшеничная — 350 г, семена кунжута — 2 ст. л., семена льна — 2 ст. л., яйцо — 1 шт., масло сливочное — 2 ст. л., масло растительное — 1,5 ст. л., сахар — 1,5 ч. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить сахар и оставить на 10 минут.

2. Муку, сливочное масло и соль соединить, добавить дрожжи и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, а затем поставить в тепло на 3 часа.

3. Тесто раскатать, посыпать семенами кунжута и льна, разделить на несколько равных частей, свернуть в трубочки, выложить на смазанный растительным маслом противень,

нанести с помощью кисточки взбитое яйцо и выпекать в духовке в течение 30–35 минут.

Хлебцы с тмином и базиликом

Ингредиенты

Дрожжи сухие — 1 ст. л., вода — 150 мл, мука пшеничная — 350 г, тмин — 2 ст. л., базилик — 1 пучок, яйцо — 1 шт., масло сливочное — 3 ст. л., масло растительное — 1,5 ст. л., сахар — 1,5 ч. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить сахар и оставить на 10 минут.

2. Муку, половину сливочного масла, яйцо и соль соединить, добавить дрожжи и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, а затем поставить в тепло на 3 часа.

3. Базилик измельчить, соединить с тмином и оставшимся сливочным маслом.

4. Тесто раскатать, разделить на несколько равных частей, нанести полученную смесь, свернуть в трубочки, и выпекать в духовке на смазанном растительным маслом противне в течение 30–35 минут.

Хлебцы с паприкой и луком-пореем

Ингредиенты

Дрожжи сухие — 1 ст. л., вода — 150 мл, мука пшеничная — 350 г, яйцо — 1 шт., масло сливочное — 3 ст. л., масло растительное — 1,5 ст. л., лук-порей — 1 стебель, паприка — 0,5 ч. л., сахар — 1,5 ч. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить сахар и оставить на 10 минут.

2. Муку, половину сливочного масла, яйцо и соль соединить, добавить дрожжи и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, после чего поставить в тепло на 3 часа.

3. Лук-порей нарезать кольцами, тесто раскатать, разделить на несколько равных частей, натереть оставшимся сливочным маслом, посыпать луком-пореем и паприкой, свернуть в трубочки и выпекать в духовке на смазанном растительным маслом противне в течение 30–35 минут.

Хлебцы с медом и маком

Ингредиенты

Дрожжи сухие — 1 ст. л., вода — 150 мл, мука пшеничная — 350 г, яйцо — 1 шт., масло сливочное — 3 ст. л., рецепты домашнего хлеба, масло растительное — 1,5 ст. л., семена мака — 2 ст. л., мед — 2,5 ст. л., сахар — 1,5 ч. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить сахар и оставить на 10 минут. Яйцо, муку, половину сливочного масла и соль соединить, добавить дрожжи, вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, и поставить в тепло на 3 часа. Семена мака соединить с медом и оставшимся сливочным маслом.

2. Тесто раскатать, разделить на несколько равных частей, нанести смесь меда и мака, свернуть в трубочки и выпекать в духовке на смазанном растительным маслом противне в течение 30 минут.

Хлебцы с кофе и сахарной пудрой

Ингредиенты

Дрожжи сухие — 1 ст. л., вода — 150 мл, мука пшеничная — 350 г, яйцо — 1 шт., масло сливочное — 3 ст. л., масло растительное — 1,5 ст. л., кофе молотый — 1,5 ст. л., пудра сахарная — 1,5 ст. л., сахар — 2 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить сахар и оставить на 10 минут.

2. Яйцо, муку, сливочное масло и соль соединить, добавить дрожжи и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, а затем поставить в тепло на 3 часа. Добавить в тесто кофе, раскатать, разделить на несколько равных частей, посыпать сахарной пудрой и выпекать в духовке на смазанном растительном маслом противне в течение 30 минут.

Хлебцы с грушами и корицей

Ингредиенты

Дрожжи сухие — 1 ст.л., вода — 150 мл, мука пшеничная — 350 г, яйцо — 1 шт., масло сливочное — 3 ст. л., масло растительное — 1,5 ст. л., груши — 2 шт., корица — 0,5 ч. л., сахар — 2 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить сахар и оставить на 10 минут.

2. Яйцо, муку, сливочное масло и соль соединить, добавить

дрожжи и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, а затем поставить в тепло на 3 часа.

3. Груши очистить, удалить сердцевину и нарезать кубиками.

4. Тесто раскатать, разрезать на несколько равных частей, выложить груши, посыпать корицей, свернуть в трубочки и выпекать в духовке на смазанном растительным маслом противне в течение 30–35 минут.

Хлебцы со сладким перцем

Ингредиенты

Дрожжи сухие — 1 ст. л., вода — 150 мл, мука пшеничная — 350 г, яйцо — 1 шт., масло сливочное — 3 ст. л., масло растительное — 1,5 ст. л., перец сладкий — 2 шт., сахар — 2 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить сахар и оставить на 10 минут.

2. Яйцо, муку, сливочное масло и соль соединить, добавить дрожжи и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, после чего поставить в тепло на 3 часа.

3. Сладкий перец очистить от семян и нарезать полукольцами.

4. Тесто раскатать, разрезать на несколько равных частей, выложить сверху сладкий перец, свернуть в трубочки и выпекать в духовке на смазанном растительным маслом противне в течение 30–35 минут.

Хлебцы с маслинами и зеленью укропа

Ингредиенты

Дрожжи сухие — 1 ст. л., вода — 150 мл, мука пшеничная — 350 г, яйцо — 1 шт., масло сливочное — 3 ст. л., масло растительное — 1,5 ст. л., маслины без косточек — 20 шт., зелень укропа — 1 пучок, сахар — 2 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить сахар и оставить на 10 минут.

2. Яйцо, муку, сливочное масло и соль соединить, добавить дрожжи и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, после чего поставить в тепло на 3 часа. Маслины нарезать колечками, зелень укропа измельчить.

3. Тесто раскатать, разрезать на несколько равных частей, выложить маслины и укроп, свернуть в трубочки и выпекать в

духовке на смазанном растительным маслом противне в течение 30–35 минут.

Хлебцы с помидорами и зеленью петрушки

Ингредиенты

Дрожжи сухие — 1 ст. л., вода — 150 мл, мука пшеничная — 350 г, яйцо — 1 шт., масло сливочное — 3 ст. л., масло растительное — 1,5 ст. л., помидоры — 2 шт., зелень петрушки -1 пучок, сахар — 2 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить сахар и оставить на 10 минут.

2. Яйцо, муку, сливочное масло и соль соединить, добавить дрожжи и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, а затем поставить в тепло на 3 часа.

Помидоры помыть и нарезать кубиками, зелень петрушки нарубить.

3. Тесто раскатать, разрезать на несколько равных частей, выложить сверху помидоры и зелень петрушки, свернуть в трубочки и выпекать в духовке на смазанном растительным маслом противне в течение 30–35 минут.

Хлебцы с яйцами и зеленью укропа

Ингредиенты

Дрожжи сухие — 1 ст. л., вода — 150 мл, мука пшеничная — 350 г, яйца — 3 шт., масло сливочное — 3 ст. л., масло растительное — 1,5 ст. л., зелень укропа — 1 пучок, сахар — 2 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить сахар и оставить на 10 минут. Муку, 1 яйцо, сливочное масло и соль соединить, добавить дрожжи и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, а затем поставить в тепло на 3 часа.

2. Оставшиеся яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и измельчить. Зелень укропа промыть и нарубить.

3. Тесто раскатать, разрезать на несколько равных частей, выложить сверху яйца и зелень, свернуть в трубочки и выпекать в духовке на смазанном растительным маслом противне в течение 30–35 минут.

Хлебцы с черносливом и ванилином

Ингредиенты

Дрожжи сухие — 1 ст. л., вода — 150 мл, мука пшеничная — 350 г, яйцо — 1 шт., масло сливочное — 3 ст. л., масло растительное — 1,5 ст. л., чернослив — 80 г, корица — 0,5 ч. л., пудра сахарная — 1,5 ст. л., сахар — 2 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить сахар и оставить на 10 минут.

2. Муку, яйцо, сливочное масло и соль соединить, добавить дрожжи и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, а затем поставить в тепло на 3 часа.

3. Чернослив залить кипятком и оставить на 10 минут, после чего откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и измельчить.

4. Тесто раскатать, разрезать на несколько равных частей, выложить чернослив, посыпать корицей и сахарной пудрой, свернуть в трубочки и выпекать в духовке на смазанном растительным маслом противне в течение 30–35 минут.

Хлебцы с курагой и имбирем

Ингредиенты

Дрожжи сухие — 1 ст. л., вода — 150 мл, мука пшеничная — 350 г, яйцо — 1 шт., масло сливочное — 3 ст. л., масло растительное — 1,5 ст. л., курага — 80 г, корень имбиря молотый — 0,25 ч. л., пудра сахарная — 1,5 ст. л., сахар — 2 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить сахар и оставить на 10 минут.

2. Муку, яйцо, сливочное масло и соль соединить, добавить дрожжи и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, а затем поставить в тепло на 3 часа.

3. Курагу залить кипятком и оставить на 10 минут, после чего откинуть на дуршлаг и дать стечь воде.

4. Тесто раскатать, разрезать на несколько равных частей, выложить курагу, посыпать корнем имбиря, свернуть в трубочки и выпекать в духовке на смазанном растительным маслом противне в течение 30–35 минут. Готовые хлебцы посыпать сахарной пудрой.

Хлебцы с яблоками и изюмом

Ингредиенты

Дрожжи сухие — 1 ст. л., вода — 150 мл, мука пшеничная —

350 г, яйцо — 1 шт., белок яичный — 1 шт., масло сливочное — 3 ст. л., масло растительное — 1,5 ст. л., яблоки — 2 шт., изюм — 80 г, корица — 0,5 ч. л., пудра сахарная — 1,5 ст. л., сахар — 2 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить сахар и оставить на 10 минут.

2. Муку, яйцо, сливочное масло и соль соединить, добавить дрожжи и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, после чего поставить в тепло на 3 часа.

3. Яблоки очистить, удалить сердцевину и нарезать кубиками.

4. Изюм залить кипятком и оставить на 10 минут, а затем откинуть на дуршлаг.

5. Тесто раскатать, разрезать на несколько равных частей, выложить яблоки, изюм, посыпать корицей и сахарной пудрой, свернуть в трубочки, нанести с помощью кисточки взбитый белок и выпекать в духовке на смазанном растительным маслом противне в течение 30–35 минут.

Хлебцы с авокадо и бананами

Ингредиенты

Дрожжи сухие — 1 ст. л., вода — 150 мл, мука пшеничная — 350 г, яйцо — 1 шт., белок яичный — 1 шт., масло сливочное — 3 ст. л., масло растительное — 1,5 ст. л., авокадо — 2 шт., бананы — 2 шт., сахар — 2 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить сахар и оставить на 10 минут.

2. Муку, яйцо, сливочное масло и соль соединить, добавить дрожжи и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, а затем поставить в тепло на 3 часа.

3. Авокадо очистить и нарезать кубиками, а бананы — полукружиями.

4. Тесто раскатать, разрезать на несколько равных частей, выложить авокадо и бананы, свернуть в трубочки, нанести с помощью кисточки взбитый белок и выпекать в духовке на смазанном растительным маслом противне в течение 30–35 минут.

Хлебцы с рыбой и творогом

Ингредиенты

Творог — 150 г, филе трески — 250 г, мука — 50 г, яйца — 2 шт., лук репчатый — 1 шт., морковь — 1 шт., масло растительное — 3 ст. л., соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Лук и морковь очистить, нашинковать и жарить на сковороде в небольшом количестве растительного масла в течение 7 минут.

2. Филе трески пропустить через мясорубку, соединить с творогом, мукой и овощами, добавить яйца и соль.

3. Полученную массу выложить на смазанный оставшимся растительным маслом противень и выпекать в духовке в течение 30 минут.

Хлебцы с какао и мороженным

Ингредиенты

Дрожжи сухие — 1 ст. л., вода — 150 мл, мука пшеничная — 350 г, яйцо — 1 шт., белок яичный — 1 шт., масло сливочное — 3 ст. л., масло растительное — 1,5 ст. л., какао — 2 ст. л., пломбир — 100 г, сахар — 3 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить сахар и оставить на 10 минут.

2. Муку, яйцо, сливочное масло, какао и соль соединить, добавить дрожжи и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, после чего поставить в тепло на 3 часа.

3. Тесто раскатать, разрезать на несколько равных частей, нанести с помощью кисточки взбитый белок и выпекать в духовке на смазанном растительным маслом противне в течение 30–35 минут.

4. Пломбир нарезать кубиками и выложить на готовые хлебцы.

Хлебцы с семенами подсолнечника и зеленью укропа

Ингредиенты

Дрожжи сухие — 1 ст. л., вода — 150 мл, мука пшеничная — 350 г, яйцо — 1 шт., белок яичный — 1 шт., масло сливочное — 3 ст. л., масло растительное — 1,5 ст. л., семена подсолнечника очищенные — 2 ст. л., зелень укропа — 1 пучок, сахар — 2 ст. л., соль — 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести водой, добавить сахар и оставить на 10 минут.

2. Муку, яйцо, сливочное масло и соль соединить, добавить дрожжи и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук, а затем поставить в тепло на 3 часа.

3. Зелень укропа промыть и нарубить.

4. Тесто раскатать, разрезать на несколько равных частей, выложить зелень укропа и семена подсолнечника, свернуть в трубочки, нанести с помощью кисточки взбитый белок и выпекать в духовке на смазанном растительным маслом противне в течение 30–35 минут.

Хлебцы с киви и апельсином

Ингредиенты

Мука пшеничная — 500 г, киви — 2 шт., апельсин — 1 шт., масло топленое — 4 ст. л., масло растительное — 1,5 ст. л., пудра сахарная — 3 ст. л., яйца — 2 шт., ванилин — 0,25 ч. л.

Способ приготовления

1. Топленое масло охладить, растереть ложкой, соединить с яйцами, постепенно всыпать половину сахарной пудры и ванилин, добавить муку и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

2. Киви и апельсин очистить, нарезать кубиками и добавить в тесто. Разделить его на несколько равных частей, выложить на противень и выпекать в духовке на смазанном растительным маслом противне в течение 25–30 минут.

3. Готовые хлебцы посыпать оставшейся сахарной пудрой.

Блюда из черствого хлеба

Закуска из яиц и черствого хлеба

Ингредиенты

Пшеничный хлеб (2 куска) — 2 шт., яйцо — 2 шт., молоко — 1 стакан, морковь — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., соль.

Способ приготовления

1. Черствый пшеничный хлеб нарезать мелкими кубиками, морковь натереть на крупной терке, лук измельчить.

2. Яйцо взбить с молоком, вылить в подготовленную смесь, посолить и довести до кипения.

3. Подавать закуску к столу можно как в горячем, так и в холодном виде.

Рыбный салат с черствым хлебом

Ингредиенты

Филе отварной рыбы — 500 г, черствый пшеничный хлеб — 200 г, лук репчатый — 100 г, вареные яйца — 2 шт., растительное масло — 100 г, майонез — 200 г, 2–3 веточки укропа, соль и перец — по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб натереть на терке.

2. Рыбу, яйца, лук мелко порезать и смешать с хлебом, залить все майонезом.

3. Украсить зеленью.

Потапцы с помидорами

Ингредиенты

Пшеничный хлеб — 200 г, помидоры — 4 шт., тертый сыр — 3 ст. ложки, сливочное масло - 1-2 ст. ложки, зелень пастернака и сельдерея — по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать кусочками толщиной 1 см и обжарить на масле. Накрыть гренки кружочками помидоров, посыпать тертым сыром и запечь в духовке в течение 5–7 мин.

2. Подавать с зеленью и топленым молоком.

Форшмак из рыбы

Ингредиенты

Сельдь — 2 шт., жареная рыба — 3 ст. ложки, белый хлеб — 1 батон, белые сухари — 6 шт., сметана — 1/2 стакана, лук репчатый — 1 шт., сливочное масло — 150 г, яйца — 2 шт., молоко — немного.

Способ приготовления

1. Растопить в кастрюле столовую ложку масла и поджарить на нем мелко порезанную луковицу.

2. Сельдь очистить, отделить от костей и мелко порубить. Сельдь и лук соединить, добавить размоченный в молоке белый хлеб без корочек, размешать.

3. Добавить мелко порезанную жареную рыбу, толченые сухари, взбить яйца, соединить их со сметаной, размешать и добавить к селедке.

4. Обмазать маслом форму для выпекания, обсыпать сухарями и, выложив туда приготовленную смесь, поставить в горячую духовку.

5. Когда масса поднимется и зарумянится, вынуть форму из духовки и выложить на блюдо.

6. Время приготовления — 20–30 мин.

Яичница с гренками

Ингредиенты

4 куска белого хлеба, 30 г сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. л. сливок, соль, мускатный орех.

Способ приготовления

1. Белый хлеб нарезать тонкими длинными полосками.

2. Разогреть сливочное масло и обжарить кусочки хлеба до золотистого цвета.

Сковороду во время жарки все время встряхивать.

3. Взболтать яйца со сливками, посолить и приправить мускатным орехом.

4. Смесь вылить на поджаренный хлеб и перемешивать, пока яичница не затвердееет. Сразу подавать на стол.

Закуска для любимого

Ингредиенты

Сдобный белый хлеб (желательно квадратный хлеб для тостов) — 1/2 буханки, яйца — 6–8 шт. (по 1 на порцию), помидоры свежие крепкие — по количеству яиц, перец сладкий оранжевый — по количеству яиц, тмин — 1 ч. ложка, бекон — 100–150 г, масло растительное рафиниро ванное — 100 г, зелень

сельдерея — по маленькой веточке на порцию, соль и перец — по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб порезать на кусочки толщиной 1–1,5 см, вырезать в каждом куске дырочку в виде сердечка, намазать хлеб маслом при помощи кисточки с двух сторон и слегка прогреть в духовке, чтобы хлеб был горячим.

2. Бекон порезать на маленькие кусочки в 0,5 см и положить в «сердце», яйцо осторожно расколоть и вылить на бекон так, чтобы белок и желток не растеклись и чтобы желток был в центре. Сверху посыпать тмином и перцем, поставить в духовку под крышку на противне при температуре 120 °С.

3. Помидоры и перец порезать очень тонкими колечками, когда «сердца» будут готовы, разложить их в порционные тарелки в виде двух вееров — слева помидор, а справа — перец, внизу — веточка сельдерея. Это очень красивое блюдо.

Галушки

Ингредиенты

Черствый пшеничный хлеб — 200 г, яйца — 2 шт., сахар — 40 г, сливочное масло — 40 г, молоко — 150 г, соль — по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб натереть на терке, добавить яйца, сахар, молоко, масло и соль. Полученное тесто поставить в холодильник на полчаса.

2. Разделать тесто на небольшие шарики и сварить в кипящей соленой воде.

3. К галушкам подать масло или сметану.

Клецки со шпиком

Ингредиенты

6 ломтиков белого хлеба, 100 г шпика, 1 луковица, 2 ст. ложки мелко нарубленной петрушки, 2 яйца, 500 г молока, 70 г колбасы салями, мука, соль — по вкусу.

Способ приготовления

1. Шпик нарезать мелкими кубиками и слегка обжарить с натертым луком. Петрушку мелко порубить, колбасу нарезать, ломтики хлеба нарезать мелкими кубиками и все осторожно смешать вместе с луком и шпиком.

2. Муку смешать с яйцами, прибавить к основной подготовлен ной массе и месить тесто до тех пор, пока оно не бу дет отставать от посуды.

3. С помощью ложки клецки опустить в кипящую воду и варить до готовности (готовые клецки всплывут).

4. Затем отбросить их на дуршлаг и дать стечь воде. Подать с кислой капустой.

Клецки с салом

Ингредиенты

10 вчерашних булочек, 500 мл молока, 2 маленькие луковицы, 2 ст. л. растительного масла, 100 г сала, 2 яйца, 1/2 пучка петрушки (измельченной), панировочные сухари.

Способ приготовления

1. Булочки нарезать как можно более тонкими ломтиками Залить ломтики горячим молоком и дать постоять 30 минут.

2. Лук очистить, мелко нарезать и спассеровать в растительном масле. Лук, нарезанное мелкими кубиками сало, яйца и петрушку положить к размякшим булочкам.

3. Замесить тесто. Если оно получается слишком мягким, добавить панировочных сухарей. Тесто посолить, поперчить и приправить мускатным орехом. Сформировать клецки величиной с кулак, положить в кипящую соленую воду и варить 20–25 минут.

Клецки из бубликов

Ингредиенты

10 подсохших соленых бубликов, 2 маленькие луковицы, 100 г корейки, Перец, 375 мл молока, 3 яйца.

Способ приготовления

1. Бублики нарезать маленькими кусочками.

2. Лук очистить и измельчить.

3. В сковороду положить нарезанную мелкими кубиками корейку, бублики, лук и все хорошо обжарить. Поперчить и остудить.

4. Молоко с яйцами взболтать и смесь вылить на бублики. Дать постоять 20 минут. С помощью миксера замесить не очень густое тесто.

5. Сформировать клецки, положить в большое количество кипящей соленой воды и варить 20 минут.

Клецки с печенью

Ингредиенты

8 вчерашних булочек, соль, 250 мл молока, 300–400 г свиной

или говяжьей печени (прокрученной через мясорубку), 2–3 яйца, 1 луковица, 1 пучок петрушки, 30 г сливочного масла, 1 щепотка майорана, панировочные сухари, обжаренные кольца лука.

Способ приготовления

1. Булочки нарезать тонкими ломтиками, посолить, залить теплым молоком и оставить намокать.

2. Добавить печень и яйца. Лук измельчить.

3. Петрушку вымыть, обсушить и тоже измельчить.

4. Лук и петрушку спассеровать в горячем сливочном масле, выложить в тесто, посолить, добавить майоран.

5. Тесто хорошо промешать. Если оно получается слишком мягким, добавить панировочные сухари. Влажными руками сформировать клецки, положить их в кипящую соленую воду и варить 30 минут на слабом огне.

6. Готовые клецки слегка разрыхлить вилкой и посыпать хрустящими кольцами лука. Подавать на гарнир вместе с тушеной квашеной капустой или использовать в прозрачных мясных бульонах.

Шпинатные фрикадельки

Ингредиенты

8 вчерашних булочек, 125–250 мл молока, 800 г свежего шпината, соль, 100 г копченой корейки, 1 маленькая луковица, 1 долька чеснока, 110 г сливочного масла, 2 яйца, перец, мускатный орех, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. панировочных сухарей, натертый сыр эмменталер.

Способ приготовления

1. С булочек обрезать корку. Нарезать булочки маленькими кубиками и налить столько молока, чтобы оно все впиталось (они не должны быть слишком мокрыми).

2. Шпинат перебрать, помыть и бланшировать 5 минут в соленой воде. Воду слить, шпинат отжать и мелко нарезать.

3. Корейку нарезать маленькими кубиками. Лук и чеснок очистить, измельчить, затем спассеровать вместе с корейкой в 20 г сливочного масла. Добавить шпинат и все прогреть.

4. Яйца смешать с булочками и шпинатом. Посолить, поперчить, насыпать 1 щепотку мускатного ореха. Посыпать мукой и панировочными сухарями и замесить негустое тесто.

5. Из теста сформировать восемь фрикаделек и положить в кипящую соленую воду. Варить 15 минут.

6. Достать фрикадельки, дать стечь воде, полить растопленным сливочным маслом и посыпать натертым сыром.

Клецки с чесноком и шкварками

Ингредиенты

300 г сала, 1 луковица, 2 дольки чеснока, 4 ломтя черного хлеба, 1 ст. л. измельченной петрушки, 3 яйца, 200 г муки, соль, перец.

Способ приготовления

1. Сало нарезать мелкими кубиками и пожарить в сковороде до образования хрустящих шкварок. Шкварки вытащить шумовкой, жир слить и шкварки положить назад в сковороду.

2. Лук и чеснок очистить, измельчить и потомить на сковороде вместе со шкварками. Черный хлеб нарезать мелкими кубиками, сложить в миску и перемешать с содержимым сковороды, яйцами и петрушкой. Посолить, поперчить. Подсыпая ложками муку, замесить тесто.

3. Из хорошо промятого теста вылепить 4–6 клецок и положить в кипящую соленую воду. Варить 15–20 минут.

Клецки с кунжутом

Ингредиенты

8-10 вчерашних булочек, 375 мл теплого молока, 4 яйца, 1 ст. л. растительного масла, 120 г кунжута, соль.

Способ приготовления

1. Подготовленные кусочки булочек положить в миску и залить теплым молоком. Дать постоять 10 минут, затем вмешать яйца.

2. Замесить миксером гладкое тесто.

3. В сковороде разогреть 1 ст. л. растительного масла и обжаривать в нем кунжут 2–3 мин.

4. Добавить кунжут в тесто. Тесто посолить и сформировать из него маленькие клецки. Положить в кипящую соленую воду и варить 15 минут.

5. Извлечь шумовкой и дать стечь воде.

Клецки с сыром

Ингредиенты

100 г сливочного масла, 3 яйца, 80 г натертого сыра эмменталер, 3 вчерашние булочки, 2 чашки молока, 100 г панировочных сухарей, соль, перец, 1 ст. л. тмина, 1 ст. л. паприки (сладкой).

Способ приготовления

1. Растереть масло с яйцами в пену, добавляя при этом сыр.

Нарезанные тончайшими ломтиками булочки залить молоком и дать набухнуть.

2. Затем булочки хорошо отжать и вместе с панировочными сухарями добавить в растертое масло. Приправить солью, перцем, тмином и паприкой. Хорошо промесить.

3. Тесту дать постоять 20 минут и еще раз промесить.

4. Сформировать маленькие клецки, положить в кипящую соленую воду и варить 8-10 минут.

Клецки из булочек по-баварски

Ингредиенты

8 вчерашних булочек, 375 мл молока, 20 г сливочного масла, 50 г кубиков копченого сала, 1 маленькая луковица, 1/2 пучка петрушки, 3 яйца, соль, мускатный орех.

Способ приготовления

1. Булочки нарезать тонкими ломтиками. Залить теплым молоком и дать постоять 30 минут. Разогреть в сковороде сливочное масло, обжарить в нем сало.

2. Лук и петрушку измельчить и обжарить (по желанию) вместе с салом. Смесь остудить.

3. Вместе с яйцами, солью и мускатным орехом добавить к булочкам, хорошо вымешать.

4. Руки сполоснуть холодной водой и сформировать шарики средней величины. Положить в кипящую соленую воду и варить на слабом огне 20 минут. Сразу подавать к столу.

Шоколадные клецки с орехами

Ингредиенты

10 вчерашних булочек, 375 мл молока, 3 яйца, 6 ст. л. порошка какао, 4 ст. л. измельченных лесных орехов, 4 ст. л. изюма, 4 ст. л. сахара, 1 ч. л. рома или ромной отдушки, соль.

Способ приготовления

1. Булочки нарезать тонкими ломтиками, залить молоком и яйцами и оставить на 10 минут.

2. С помощью миксера вымешать в кашу. Добавить в нее порошок какао, орехи, изюм, сахар и ром, все гладко вымешать.

3. Сформировать из теста клецки величиной с яйцо, положить в кипящую подсоленную воду. Огонь уменьшить и варить 10 минут.

4. Клецки вытащить шумовкой, дать стечь воде.

5. Готовые клецки охладить.

Хлебный суп с пивом

Ингредиенты

1 л светлого легкого пива, 120 г мякиша ржаного хлеба, 1 ст. ложка сливочного масла, 2-3 ст. ложки сахара, 500 г кипятка, тмин, соль — по вкусу.

Способ приготовления

1. Светлое пиво влить в эмалированную кастрюлю и вскипятить с мякишем ржаного хлеба, добавить сливочное масло, тмин, соль и сахар.

2. Когда суп вскипит, протереть его сквозь сито и разбавить кипятком.

Хлебный суп

Ингредиенты

2 булочки (лучше вчерашние), 150 г сыра, 1 л мясного бульона, 2 ст. л. хереса, рубленая петрушка.

Способ приготовления

1. Булочки разрезать поперек, каждую на 4 толстых ломтика. В заранее нагретой духовке слегка обжарить.

2. Сыр нарезать подходящими к размеру хлеба кусочками. Подготовить четыре жаростойкие суповые миски.

3. Поджаренный хлеб и сыр уложить слоями в миски, по 2 тоста и 2 куска сыра соответственно в каждую.

4. Вскипятить бульон, затем добавить в него хереса, чтобы придать вкусу тонкость и аромат. Залить в миски с подготовленным хлебом. Поставить в заранее нагретую духовку и запечь до расплавления сыра. Украсить петрушкой.

Суп с клецками

Ингредиенты

500 г засохших булочек (или хлеба), 200 г бекона, 4 яйца, 250 мл молока соль, перец мускатный орех, 1 пучок петрушки, 1 л мясного бульона, 1 пучок шнитг-лука.

Способ приготовления

1. Булочки нарезать кубиками. Бекон нарезать маленькими кубиками. Смешать с

хлебом.

2. Яйцо взбить с молоком, добавить по вкусу соль, перец и мускатный орех. Вылить на смесь бекона с хлебом.

3. Петрушку помыть, мелко порубить и вымешать с получившейся смесью. Оставить на 10 минут размокать. Добавить

муку.

4. Сформировать клецки средней величины и варить их в слабо кипящем бульоне в течение 10–15 минут.

5. Готовый суп посыпать мелко нарезанным шнитт-луком.

Бабушкина тюря

Ингредиенты

Черный хлеб — 1/4 буханки, лук репчатый — 1 шт., вареное яйцо — 1 шт., соленый огурец — 1 шт., вареное мясо — 100 г, растительное масло — 2 ст. ложки, укроп — 1 пучок, соль и перец — по вкусу, кипяченая вода — 1 л.

Способ приготовления

Хлеб, лук, мясо, яйцо, огурец порезать, добавить соль, перец, масло и залить холодной кипяченой водой, перемешать, добавить укроп.

Луковый суп

Ингредиенты

5 больших луковиц, 1 долька чеснока, 4 ст. л. мягкого сливочного масла, 1 л мясного бульона, 125 мл сухого белого вина, соль, белый перец, 4 ломтика вчерашнего багета, 150–200 г натертого сыра эмменталер.

Способ приготовления

1. Почистить лук и чеснок. Лук нарезать очень тонкими кольцами (можно использовать хлеборезку), чеснок раздавить в чесночном прессе.

2. Разогреть в кастрюле масло, припустить в нем лук и чеснок, пока лук не станет прозрачным. Залить мясным бульоном.

3. Суп оставить на самом слабом огне на 20–25 минут. Затем влить белое вино, добавить по вкусу соль и перец. В четыре жаростойких суповых чашки разложить по ломтику хлеба.

4. Равномерно распределить поверх хлеба половину натертого эмменталера. Залить луковый суп в чашки до половины их высоты и засыпать его оставшимся сыром.

5. Поставить в предварительно нагретую до 200° духовку и запекать, пока сыр не расплавится и не приобретет слегка коричневый цвет.

Тюря крестьянская

Ингредиенты

Молочная сыворотка — 3 стакана, черствый черный хлеб — 2

ломтя, вареная морковь — 1 шт., сметана — 2 ст. ложки, перетертый с солью зеленый лук — 2 ст. ложки, свежая крапива

— 3 ст. ложки, черная смородина — 4–5 листьев, вареное яйцо — 1 шт., соль — по вкусу.

Способ приготовления

1. Морковь, хлеб, лук, листья смородины, яйцо порезать. Крапиву обдать крутым кипятком, порезать, добавить к овощам.

2. Посолить, добавить сметану, размешать и залить сывороткой. Сыворотку можно заменить хлебным квасом.

Кнедлик из тертого теста

Ингредиенты

100 г сливочного масла, 3 яйца, 1/2 стакана муки, 1 стакан молока, 150 г белого хлеба, 30 г жира для обжаривания, соль — по вкусу.

Способ приготовления

1. Сливочное масло растереть до пышного состояния. Отделить желтки от белков и добавить (по одному) желтки, каждый раз тщательно растирая их с маслом.

2. Молоко посолить и попеременно с мукой добавить его в растертое с желтками масло. Молоко должно быть комнатной температуры, иначе масло свернется.

3. Хлеб нарезать кубиками и слегка зарумянить в разогретом жире. Гренки положить в готовое тесто. Белки взбить. Перемешать тесто с гренками и взбитыми белками. Тесто сформовать в виде батона, уложить в смазанную жиром салфетку и варить в подвешенном виде в течение часа.

4. Готовый кнедлик нарезать ломтиками, полить жиром или соусом.

Сдобный кнедлик

Ингредиенты

2 стакана муки, 50 г сливочного масла, 3 яйца, 11/2 стакана молока, 140 г белого хлеба, соль — по вкусу.

Способ приготовления

1. Отделить желтки от белков. Желтки подсолить, и растирая, развести молоком. Влить полученную смесь в муку и замесить тесто.

2. Хлеб нарезать небольшими кубиками, посыпать ими тесто, полить растопленным маслом и оставить на 1 час. Белки взбить и замешать вместе с хлебом в тесто.

3. Из полученного теста сформовать большой кнедлик,

уложить в смазанную жиром салфетку и варить в подсоленной воде на медленном огне в течение 1 часа.

4. Для удобства салфетку продевают через черенок деревянной ложки, а ложку кладут на края кастрюли. Таким образом, салфетка с тестом не касается дна кастрюли, а как бы висит в воде.

5. Готовый кнедлик тотчас нарезать ломтиками и полить жиром или соусом.

Помидорно-сельдерейная запеканка

Ингредиенты

750 г помидоров, 500 г стеблей сельдерея, соль, 30 г сливочного масла для формы, 50 г панировочных сухарей, 4 вчерашних тоста, 100 г натертого сыра пармезан, 4–5 ст. л. оливкового масла.

Способ приготовления

1. Помидоры нарезать ломтиками.

2. С сельдерея срезать пару зеленых листиков и отложить в сторону. Стебли разрезать поперек пополам.

3. С внешней, более твердой стороны удалить жилки. Нижние половинки стеблей положить в кипящую соленую воду и варить 5–6 минут, добавить более нежные нижние половинки и варить все вместе еще 6–8 минут.

4. Откинуть сельдерей на дуршлаг и дать стечь воде. Смазать маслом плоскую

жаростойкую форму. Обсыпать панировочными сухарями. Помидоры и сельдерей уложить слоями в виде черепицы.

5. С тостов срезать корку и размолоть их в миксере. Смешать полученные хлебные крошки с остатками панировочных сухарей, пармезаном, оливковым маслом и измельченными листьями сельдерея.

6. Смесь разложить поверх овощей.

7. Поставить форму в холодную духовку. Включить нагревание на 225 °С и готовить 30 минут.

Пудинг из белого хлеба с грибами

Ингредиенты

500 г шампиньонов или соленых грибов, 1/2 батона или остатки черствого белого хлеба, 1 стакан молока, 4 яйца, 50 г сливочного масла, мускатный орех, зелень петрушки по вкусу.

Для соуса:

25 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан молока,

соль, зелень петрушки (укропа) по вкусу.

Способ приготовления

1. Черствый белый хлеб нарезать, залить молоком. Размоченный хлеб отжать и размять в однородную массу, добавить яичные желтки, растопленное масло, мелко нарезанные или пропущенные через мясорубку поджаренные грибы тертый мускатный орех, нарезанную зелень петрушки.

2. Полученную массу выложить в смазанную маслом форму, сбрызнуть растопленным маслом, запечь в духовке.

3. Подавать с растопленным маслом или соусом из петрушки и салатом.

4. Приготовление соуса. В масле обжарить, помешивая, муку, не давая ей стать коричневой. Постепенно влить молоко и варить на слабом огне 3 мин. Потом посыпать нарезанной зеленью.

Бабка из черствого хлеба с творогом

Ингредиенты

Черствый пшеничный хлеб — 300 г, творог — 500 г, изюм — 50 г, молоко — 0,5 л, сухари -40 г, сахарный песок — 60 г, яйца — 2 шт., сливочное масло или маргарин — 40 г.

Способ приготовления

1. Черствый хлеб без корок нарезать ломтиками толщиной 0,5 см. Творог протереть, добавить сахар, яйца и изюм.

2. Приготовить смесь из яиц, молока и сахара. Смочить в ней с одной стороны ломтики хлеба.

3. На сковороду, смазанную маслом, уложить часть хлеба сухой стороной вверх. На него — творожный фарш. Затем все покрыть ломтиками хлеба, уложив их смоченной стороной вверх и запечь в духовом шкафу до готовности.

4. Подать к чаю, кофе или киселю.

Запеканка из черствого хлеба со свеклой

Ингредиенты

Черствый ржаной хлеб — 400 г, свекла — 300 г, яйца — 4 шт., сухари — 40 г, изюм — 100 г, маргарин — 40 г.

Способ приготовления

1. Черствый хлеб нарезать ломтиками 0,5 см и слегка смочить водой.

2. Вареную свеклу очистить, натереть на крупной терке, добавить яйца, изюм и перемешать.

3. На сковороду, смазанную маргарином, насыпать сухари, выложить слой хлеба, на него положить свеклу, сверху закрыть

другим слоем хлеба, залить яйцами и запекать в духовом шкафу 40 минут.

4. Подать на стол со сметаной.

Запеканка с черным хлебом

Ингредиенты

250 г черного хлеба, 4 яичных желтка, 100 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 4 ст. л. рома, 75 г шоколада, 4 яичных белка, 1 щепотка соли, 1/2 л порошка корицы, маргарин для смазывания формы.

Способ приготовления

1. С хлеба срезать корку. Натереть хлеб на очень мелкой терке, сложить в миску и залить ромом. Накрыть и дать постоять.

2. В другой миске растереть желтки с четырьмя ст. ложками горячей воды, сахаром и ванильным сахаром. Натереть на терке шоколад. В отдельной посуде взбить белки в крепкую пену и посолить. Вылить белки в желтковую массу. Сверху выложить шоколад и черный хлеб. Посыпать корицей и все аккуратно перемешать.

3. Смазать маргарином жаростойкую форму.

4. Выложить в нее полученную массу и мокрой ложкой гладко выровнять поверхность.

5. Форму поставить на нижнюю полку заранее подогретой духовки и запекать 30 минут при температуре 200 °С.

6. Затем выключить духовку и оставить в ней запеканку еще на 10 минут. Достать запеканку из духовки и подавать прямо в форме вместе с ванильным или винным соусом.

Запеканка со сливами

Ингредиенты

400 г слив, 100 г сахара цедра, 1 лимона, 1 палочка корицы, 1 щепотка соли, 25 г сливочного масла для формы, 250 г кусков хлеба для тостов (около 10 кусков по 25 г каждый), 4 яйца, 500 мл молока, 200 мл сливок, 1 пакетик ванильного сахара, 50 г сахара, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

1. Вскипятить 250 мл воды со сливами, 100 г сахара, лимонной цедрой, палочкой корицы и солью. Варить 10 минут.

2. Сливы откинуть на дуршлаг, при этом сохранить 4 ст. л. жидкости, в которой они варились.

3. Прямоугольную форму смазать сливочным маслом и выложить тостами.

4. Сверху разложить сливы без косточек и покрыть их тоже слоем тостов. Тосты сбрызнуть 4 ст. ложками жидкости, в которой варились сливы.

5. Взболтать яйца с молоком, сливками, 50 г сахара и ванильным сахаром. Вылить смесь на запеканку, так, чтобы верхние тосты хорошо промокли.

6. Сверху разложить хлопья сливочного масла. Поставить на нижнюю полку подогретой

духовки и запекать 45 минут при температуре 200˚.

7. Поверхность должна стать золотисто-коричневой.

Десерт «Бедный рыцарь»

Ингредиенты

3 яичных желтка, 50 г сахара, натертая цедра лимона, 1 щепотка соли, 250 мл молока, 8 ломтиков белого хлеба.

Для панировки:

3 белка, панировочные сухари.

Для жарки:

Жир, сахар, корица.

Способ приготовления

1. Смешать в миске желтки, сахар, цедру, соль, молоко и хорошо взбить венчиком.

Смесь вылить на белый хлеб и дать пропитаться. Для пропитки булочек требуется больше времени, чем для белого хлеба.

2. Куски хлеба или булки аккуратно вытащить, опустить в смесь белков с двумя ст. ложками воды и обвалять в панировочных сухарях.

3. Затем обжарить в горячем жире как во фритюре до золотисто-коричневого цвета. Обсыпать сахаром и корицей и подавать горячими.

Быстрые оладушки с ягодами

Ингредиенты

8 булочек, 500 мл молока, 4 яйца, 1 щепотка соли, 100 г малины, 100 г красной смородины, 100 г черной смородины, 50 мл растительного масла, 4 ст. л. сахара, порошок корицы на кончике ножа.

Способ приготовления

1. Булочки нарезать тонкими ломтиками. Яйца взболтать с молоком и солью; смесь вылить на хлеб.

2. Перебрать и вымыть ягоды, смешать их с хлебной массой и

дать смеси постоять 30 минут. В сковороде разогреть растительное масло.

3. Тесто выкладывать ложкой в кипящее масло и печь оладушки до золотисто-коричневого цвета.

4. Смешать сахар с корицей и посыпать готовые оладушки.

Оладьи из черствого хлеба

Ингредиенты

Черствый пшеничный хлеб — 400 г, молоко — 50 г, дрожжи — 20 г, яйцо — 2 шт., масло растительное — 30 г, сахарный песок — 60 г, сметана или варенье — 100 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Куски черствого хлеба измельчить миксером и залить горячим молоком.

2. В полученную массу добавить дрожжи, сахар, соль, хорошо перемешать и поставить на 2 часа в теплое место для брожения.

3. По желанию в тесто можно добавить мелко нарезанные, очищенные яблоки или изюм.

4. Оладьи жарить на сковороде с обеих сторон до получения золотистой корочки. Затем их полить маслом и посыпать сахарным песком. Подать со сметаной, холодным кипяченым молоком, сливками, вареньем.

Винно-вишневый пирог из хлеба

Ингредиенты

150 г сливочного масла, 250 г сахара, 250 г мелко натертого хлеба, 125 мл терпкого красного вина (например, бургундского), 5 яиц, натертая цедра 1/2 лимона, 1/2 ч. л. разрыхлителя, 1 кг черной или красной вишни, сливочное масло для формы, 30 г сахарной пудры.

Способ приготовления

1. Сливочное масло растереть с сахаром в пену. Хлеб замочить красным вином. Яйца разделить на желтки и белки. Желтки, лимонную цедру, разрыхлитель и вымытую вишню смешать с сахарно масляной смесью.

2. Добавить хлеб.

3. Белки взбить в крепкую пену и осторожно ввести в тесто.

4. Тесто выложить в смазанную маслом разъемную форму диаметром 26 см. Запекать 40–50 минут при температуре 175–200 °С.

5. После выпечки дать пирогу 1 час постоять в форме, затем переложить его на подставку и декоративно украсить сахарной

пудрой.

Шарлотка из черствого хлеба

Ингредиенты

Черствый белый хлеб — 1 батон, яблоки — 2 шт., молоко — 300 г, яйцо — 1 шт., сахар — 100 г.

Способ приготовления

1. Нарезать черствый белый хлеб ломтиками толщиной 7 мм. Половину из приготовленных ломтиков хлеба плотно уложить на дно и бока смазанной маслом сковороды.

2. Поместить на ломтики хлеба кусочки яблок.

3. Посыпать сахаром по вкусу, покрыть остальными ломтиками хлеба и положить несколько кусочков сливочного масла.

3. Запекать 25 мин в духовке, разогретой до 245 °С.

Яблочный каравай из черствого хлеба

Ингредиенты

Хлеб пшеничный — 400 г, яйцо куриное — 3 шт., яблоко — 2 шт., молоко — 350 г, масло сливочное — 50 г, сахарный песок — 2 ст. ложки.

Способ приготовления

1. Черствый белый хлеб натереть на терке, залить кипящим молоком и дать постоять 5060 минут. Затем размешать, добавить сливочное масло, сахар, яйца и мелко нарезанные яблоки.

2. Перемешать, выложить в форму, обсыпанную сухарями или мукой. Выпекать в духовке 30–40 минут.

Хлебный кекс

Ингредиенты

На 2 стакана тертого пшеничного хлеба — не полный стакан сметаны, 2 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 столовые ложки сахарного песка, 1 ст. ложку панировочных сухарей, 2 ст. ложки изюма, 1/2 ч. ложки питьевой соды.

Способ приготовления

1. Хлеб заливаем сметаной, слегка разведенной водой, и даем набухнуть, после чего растираем до получения однородной массы.

2. Желтки растираем с сахаром, белки взбиваем, соединяем их и добавляем размягченное сливочное масло, соду и изюм. Массу тщательно вымешиваем, выкладываем в формочки для

кекса, смазанные маслом, и обсыпанные изнутри панировочными сухарями, и выпекаем в духовке при умеренном жаре. Готовый кекс посыпаем сахарной пуд рой.

Хлебный соус

Ингредиенты

1/2 л молока, 1 небольшая луковица, 2 шт. гвоздики, щепотка мускатного ореха, 60 г хлебных крошек от белого свежего хлеба, 1 неполная ст. ложка сливочного масла, 1 чайная ложка сливок, 1/2 чайной ложки соли, перец на кончике ножа.

Способ приготовления

1. Вскипятить молоко и вложить в него нашпигованный гвоздиками лук и щепотку мускатного ореха. Кипятить на слабом огне 30 мин.
2. Добавить хлебные крошки, соль, перец и половину количества масла. Все хорошо перемешать и взбить с помощью вилки.
3. Прокипятить в течение 20 мин на очень слабом огне, беспрерывно помешивая. Затем удалить луковицу, прибавить оставшееся масло и сливки. Подать в горячем виде.

Быстрая пицца с мясом

Ингредиенты

1 батон белого хлеба, 100 г сливок, 50 г сыра, 250 г вареного мяса, 1 яйцо, 50 г сметаны.

Способ приготовления

1. Батон белого хлеба разрезать пополам, вынуть мякиш. Половинки батона обмакнуть в сливки, разложить на противне и начинить разнообразным фаршем.
2. Смешать сыр, рубленое мясо, сверху залить яйцом, взбитым со сметаной. Запекать 25 мин в духовке, разогретой до 245 °С.
3. Фарш для мясной пиццы может быть каким угодно — рубленая ветчина, холодные котлеты, сосиски с помидорами. Для пиццы подойдут любые продукты из вашего холодильника.

Пирожное «Картошка» из черствого белого хлеба

Ингредиенты

1 кг измельченных сухарей; 1 стакан сахарного песка, 200 г сливочного масла, 1 литр молока, 4 ст. л. крепкого напитка, 1 стакан грецких орехов, 4 ч. ложки (с верхом) какао, ванилин.

Способ приготовления

1. В большую кастрюлю налить молоко, добавить пачку масла, стакан сахарного песка, какао, довести до кипения, добавить коньяк, водку, ликер или ром, затем снять с огня и засыпать сухари. Немного остынет — и лепите картошку, вываливая ее в какао. Выложить на блюдо, сверху присыпать порошком.

2. Сверху можно еще украсить кремом, например, сливочным. Его делать очень просто — растереть желток с 3 чайными ложками сахара, потом добавить 40 грамм сливочного масла и растереть добела.

3. Добавьте ванилин и уберите крем в холодильник для застывания. Потом нанесите на уже остывшую картошку «глазки».

Быстрая пицца с рыбой

Ингредиенты

1 батон белого хлеба, 100 г сливок, 1 головка репчатого лука, 250 г вареной рыбы, 1 яйцо, 50 г сметаны.

Способ приготовления

1. Батон белого хлеба разрезать пополам, вынуть мякиш. Половинки батона обмакнуть в сливки, разложить на противне и начинить рубленной вареной рыбой, сверху выложить лук, нарезанный кольцами.

2. Залить яйцом, взбитым со сметаной. Запекать 25 мин в духовке, разогретой до 245 ˚С.

3. По желанию на рыбу можно выложить тонко порезанный лимон, соленый огурец, вместо лука использовать любую рубленую зелень.

Быстрая сладкая пицца с яблоками и творогом

Ингредиенты

1 батон белого хлеба, 100 г сливок, 250 г творога, щепотка корицы, 2 яблока.

Способ приготовления

1. Батон белого хлеба разрезать пополам, вынуть мякиш. Половинки батона обмакнуть в сливки, разложить на противне, начинить творогом.

2. Сверху выложить порезанные кружочками яблоки. Залить яйцом, взбитым со сметаной, посыпать корицей.

3. Запекать в духовке, разогретой до 245 ˚С 25 мин.

Гренки мягкие с сахаром или медом

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 1/2 стакана воды или молока, 1 ст. ложка сахара, сливочное масло для жарки, мед, ванилин, тертая цедра лимона по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать ломтиками, смочить их в подслащенной теплой воде или подслащенном молоке и обжарить в разогретом масле под крышкой. Теплые гренки намазать медом.

2. По желанию гренки можно ароматизировать ванилином или тертой цедрой лимона.

Гренки с сырковой массой

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 200 г сырковой массы, 1/2 стакана воды или молока, 1 ст. ложка сахара, растительное масло для жарки.

Способ приготовления

1. Пшеничный хлеб нарезать ломтиками, размочить в подслащенной воде или молоке и прогреть на сухой сковороде под крышкой.

2. На теплый хлеб намазать сырковую массу и сразу же подать гренки к чаю, кофе или какао.

Гренки с клубникой или другими свежими ягодами

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 1/2 стакана воды или молока, 1 стакан свежей клубники, 1–2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка сливок или сметаны.

Способ приготовления

1. Пшеничный хлеб нарезать небольшими ломтиками, сбрызнуть их водой или молоком и разогреть в духовке или в сухой сковороде под крышкой.

2. Клубнику или любые другие свежие ягоды размять, смешать с сахаром и положить на гренки вместе с образовавшимся соком. При желании к ягодному пюре можно добавить сливки или сметану.

Гренки, запеченные с ягодами

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 1 стакан свежей клубники или любых других ягод, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка белых

панировочных сухарей (можно ванильных), 50 г сливочного масла или маргарина.

Способ приготовления

1. Хлеб (без корок) нарезать ровными прямоугольными ломтиками, намазать их сливочным маслом или маргарином.

2. Клубнику или любые другие ягоды размять, смешать с сахаром и панировочными сухарями до получения густой массы.

3. Намазать приготовленной массой ломтики пшеничного хлеба с маслом или маргарином, положить их на сухой противень и запечь в духовке или зажарить в сильно разогретом маргарине до образования румяной хрустящей корочки.

Гренки со сливами или абрикосами

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 40 г сливочного масла, 1-11/2 ст. ложки сахара, 30 слив или 20 абрикосов.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать небольшими прямоугольными ломтиками, намазать их с одной стороны сливочным маслом, поместить на него по половинке сливы или абрикоса (без косточек) срезом вверх.

2. В выемки от косточек на каждую половину слив или абрикосов положить по кусочку сливочного масла, сверху посыпать сахаром. Подготовленные гренки уложить на противень, смазанный маслом, и поставить в разогретую духовку примерно на 10–15 мин. За это время хлеб должен подрумяниться, а сливы (абрикосы) стать мягкими и сочными.

Гренки с яблоками

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 1/2 стакана подслащенной воды или молока, 2 кислосладких яблока, 1–2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка сливок или сметаны, 1/2 ч. ложки молотой корицы, сливочное масло или маргарин по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать небольшими прямоугольными ломтиками, намазать их маслом или маргарином. Затем обмакнуть в подслащенную воду или молоко.

2. На каждый ломтик хлеба положить горку натертых на крупной терке яблок и посыпать их сахаром. В протертые яблоки также можно положить сливки, сметану и молотую корицу.

3. Запекать гренки в течение 10–15 мин в духовке или в

разогретой с маслом сковороде под крышкой до тех пор, пока хлеб не станет мягким.

Гренки десертные с орехами

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 2/3 стакана молока, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахара, 1 кислосладкое яблоко, 2 ст. ложки очищенных и измельченных грецких орехов или фундука, сливочное масло по вкусу.

Способ приготовления

1. Небольшие тонкие ломтики хлеба смочить в смеси из яичного желтка, молока и сахара. Обжарить в разогретом масле с обеих сторон, затем немного охладить.

2. Яблоко вымыть, очистить от кожицы и семян, натереть на крупной терке и потушить с сахаром, после чего соединить с измельченными обжаренными орехами. Приготовленную массу намазать на гренки. Уложить их на сковороду, залить взбитым белком и запекать в разогретой духовке около 7-10 мин.

Гренки с апельсинами и изюмом

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 2 яйца, 1/2 стакана сахара, 1 стакан молока, 2 апельсина, 1/2 стакана черного изюма (киш-миша), сливочное масло по вкусу.

Способ приготовления

1. Изюм вымыть, залить кипятком и дать набухнуть. Апельсины разобрать на дольки и удалить с них белую пленку.

2. Хлеб нарезать небольшими ломтиками, обмакнуть в яйца, взбитые с молоком и сахаром. Обжарить с обеих сторон в разогретом сливочном масле. Уложить гренки на блюдо, посыпать обсушенным изюмом, сверху положить очищенные дольки апельсина.

Гренки с консервированными фруктами

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 400 г консервированных в сиропе фруктов (яблок, груш, вишен, абрикосов).

Способ приготовления

1. Хлеб (без корки) нарезать тонкими ломтиками, пропитать их сиропом от консервированных фруктов и прогреть в разогретой духовке до мягкости.

2. Гренки уложить на блюдо, положить на них кусочки консервированных фруктов.

Гренки со сливочным кремом

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 1/2 стакана молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахарной пудры, сливочный маргарин по вкусу.

Для сливочного крема:

50 г сливочного масла 3 ст. ложки сгущенного молока, ванильный сахар по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать небольшими ломтиками, обмакнуть их сначала в молоко, затем в хорошо взбитое яйцо и обжарить в разогретом маргарине с обеих сторон до золотистого цвета.

2. Приготовить сливочный крем.

Охлажденное сливочное масло тщательно растереть со сгущенным молоком и ванильным сахаром (по желанию) до получения однородной кремовой массы.

3. Уложить половину ломтиков на большое блюдо, смазать приготовленным кремом, покрыть оставшимися ломтиками и сверху посыпать сахарной пудрой.

Тосты с сыром «Камамбер»

Ингредиенты

250 г белого хлеба, 1 стакан брусники, 100 г сыра «Камамбер», масло, молотая паприка по вкусу.

Способ приготовления

1. В тостере приготовить тосты, намазать их маслом и посыпать брусникой. Сыр нарезать ломтиками, выложить их на подготовленные тосты и посыпать сверху паприкой.

2. Положить тосты на тарелку и запекать в микроволновой печи при полной мощности 30 сек. Тосты можно запекать и в духовке, до тех пор, пока сыр не расплавится.

Тосты по-французски

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 50 г любого сыра, 2 яблока, 30 г сливочного масла, 1 ст. ложка молотого миндаля.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать ровными ломтиками и подсушить в тостере.

2. Сыр натереть на крупной терке и перемешать с вымытыми,

очищенными и мелко нарезанными яблоками.

3. Толченый миндаль растереть со сливочным маслом, потом перемешать с сыром и яблоками и намазать приготовленной смесью тосты.

Тосты по-испански

Ингредиенты

200 г белого хлеба, 2 сардины в масле или 4 сваренных вкрутую яйца, дижонская горчица.

Способ приготовления

1. Батон нарезать ровными ломтиками и подсушить их в тостере до золотистого цвета.

2. Каждый подсушенный ломтик хлеба намазать горчицей, положить на него по кусочку сардины или сваренного вкрутую яйца.

Тосты с плавленым сыром и чесноком

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 200 г плавленого сыра, 4 зубчика чеснока.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать ровными тонкими ломтиками, подсушить их в тостере и натереть чесноком.

2. Теплые тосты намазать плавленым сыром.

Тосты с омлетом и лососем

Ингредиенты

200 г хлеба, 5 яиц, 100 г сметаны, 4 ломтика копченого или соленого лосося, 1 лимон, сливочное масло, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Взбить яйца с солью и перцем в пышную пену.

2. В сковороде с толстым дном разогреть сливочное масло, вылить туда взбитые яйца и, продолжая взбивать, готовить на небольшом огне.

3. В готовый омлет влить сметану, снять его с огня и дать постоять 1–2 мин. Затем нарезать небольшими кусочками и выложить их на предварительно подсушенные в тостере ломтики хлеба.

4. Сверху положить по кусочку лосося и ломтику лимона.

Праздничные тосты с яйцами и икрой

Ингредиенты

300 г пшеничного хлеба, 80 г сливочного масла, 20 г томатной пасты, 2 сваренных вкрутую яйца, красная или черная икра, зеленый лук, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. С батона срезать корки, мякиш нарезать небольшими ровными ломтиками и обжарить с обеих сторон на сковороде (или подсушить в тостере). Масло тщательно растереть с томатной пастой.

2. Сваренные вкрутую яйца нарезать кружочками. Каждый ломтик хлеба намазать маслом с томатной пастой, сверху положить по 1–2 кружочка яйца, а на яичный желток — икру.

3. Украсить измельченным зеленым луком.

Тосты с анчоусами и яйцами

Ингредиенты

200 г белого хлеба, 100 г анчоусов, 2 сваренных вкрутую яйца, сливочное масло по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать ровными тонкими ломтиками и подсушить в тостере. Анчоусы мелко нарезать и растереть с яичными желтками.

2. Намазать теплые тосты маслом и приготовленной массой из анчоусов.

Тосты с яйцами и чесноком

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 зубчика чеснока, 100 г майонеза, сливочное или растительное масло, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Ломтики хлеба подсушить в тостере или обжарить на сковороде в разогретом масле. Натереть теплые ломтики хлеба чесноком и посыпать сверху мелко нарубленными яйцами, смешанными с измельченной зеленью и солью.

2. Аккуратно покрыть все майонезом. Украсить готовые тосты листиками петрушки.

Тосты с отварным языком

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 1 вареный язык, 1 ст. ложка тертого хрена, 2 небольших огурца или помидора, 100 г майонеза, сливочное масло, зелень петрушки или укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать небольшими ломтиками и подсушить в тостере. Намазать тосты сливочным маслом, растертым с хреном и солью. На каждый тост положить тонкий ломтик языка и кружок помидора или огурца.

2. Сверху залить майонезом и посыпать мелко нарубленной зеленью.

Соленые гренки

Ингредиенты

Пшеничный или ржаной хлеб, соль по вкусу.

Способ приготовления

Нарезать хлеб небольшими ломтиками, посыпать мелкой солью и подсушить в нагретой духовке.

Сочные гренки

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 2 ст. ложки растительного масла, 1/2 стакана воды или молока, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Пшеничный хлеб нарезать кубиками, смочить в подсоленной воде или молоке и обжарить со всех сторон до образования румяной корочки.

Гренки с перцем или паприкой

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба 2/3 стакана воды или молока, сливочное масло или маргарин, черный молотый перец, молотая паприка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Пшеничный хлеб нарезать кубиками, смочить в подсоленной воде или молоке и обжарить с обеих сторон в разогретом сливочном масле или маргарине до образования хрустящей корочки, посыпать перцем или паприкой.

Гренки с чесноком

Ингредиенты

200 г ржаного хлеба, 2 ст. ложки рафинированного растительного масла, 2–3 зубчика чеснока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб нарезать небольшими ломтиками, обжарить с обеих сторон в разогретом масле и натереть смесью тертого чеснока с солью.

Гренки к пиву или бульону

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 2 ст. ложки тертого сыра, сливочное масло, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Нарезать хлеб небольшими ломтиками. Поджарить их с обеих сторон в разогретом масле до золотистого цвета.

2. Затем сразу же разложить на тарелки, посыпать солью и тертым сыром.

Гренки из бубликов

Ингредиенты

1-2 бублика, 11/2-2 стакана кипятка, 3–4 ст. ложки растопленного сливочного масла или маргарина, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Сухие бублики или баранки обварить крутым кипятком и оставить до набухания.

2. Затем слегка отжать, посолить по вкусу и обжарить в разогретом масле или маргарине.

Гренки из ржаного хлеба с яйцами

Ингредиенты

200 г ржаного хлеба, 2 яйца, 50 г растительного масла или сала, зелень петрушки или укропа, 2–3 ст. ложки воды, бульона или овощного сока, черный или красный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать тонкими ровными ломтиками, сбрызнуть их водой, бульоном или овощным соком и поджарить с обеих сторон в разогретом масле или сале до образования золотистой корочки.

2. Залить взбитыми в крепкую пену яйцами, посолить, поперчить по вкусу, посыпать измельченной зеленью и довести до готовности.

3. Подавать в горячем виде.

Гренки с яйцом (по-венгерски)

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 1/2 стакана молока, 1 яйцо, 50 г растительного масла, красный или черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать небольшими ломтиками, смочить их в молоке, потом во взбитом яйце и сразу же выложить на сковороду с разогретым маслом. Поджаривать с обеих сторон до образования хрустящей румяной корочки.

2. Потом посыпать перцем и сразу подать на стол.

3. Эти гренки особенно подходят к блюдам из шпината или других овощей.

Гренки с яичной пастой

Ингредиенты

200 г пшеничного или ржаного хлеба, 50 г растительного масла или маргарина, соль по вкусу.

Для яичной пасты:

2 сваренных вкрутую яйца, 1 помидор, 50 г майонеза, 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки (или пастернака, сельдерея, укропа, зеленого лука), сок 1/2 лимона, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать ломтиками и обжарить их в разогретом масле или маргарине.

2. Приготовить яичную пасту. Смешивать в блендере в течение 40 сек измельченные яйца, майонез, нарезанный помидор, сок лимона и рубленую зелень петрушки (или пастернака, сельдерея, лука, укропа).

3. Приготовленной яичной пастой намазать гренки.

Чесночные гренки под майонезом

Ингредиенты

200 г пшеничного или ржаного хлеба, 2 яйца, 100 г майонеза, 2–3 зубчика чеснока, 100 г сыра, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать ломтиками и обжарить в разогретом масле до золотистого цвета с обеих сторон. Гренки намазать растолченным с небольшим количеством соли чесноком.

2. Сверху выложить дольку сваренного вкрутую яйца, покрыть майонезом и посыпать тертым сыром. Поставить в разогретую духовку и запекать до тех пор, пока сыр не начнет плавиться.

Гренки с яйцами и овощами

Ингредиенты

200 г пшеничного или ржаного хлеба, 3 сваренных вкрутую яйца, 100 г майонеза, 1 небольшая свекла, 1 морковь, 2 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Нарезать хлеб ломтиками толщиной примерно 1 см и обжарить с обеих сторон до золотистого цвета в разогретом масле.

2. На каждый ломтик положить горкой измельченные яйца (одно оставить для украшения), смешанные с мелко нарезанной зеленью петрушки.

3. Гренки выложить на тарелку и залить майонезом. Вокруг положить кружочки яиц, вареной свеклы, моркови и украсить веточками петрушки.

Гренки с оливками

Ингредиенты

250 г пшеничного хлеба,4 сваренных вкрутую яйца, 100 г консервированных фаршированных оливок, 3 ст. ложки майонеза, 2 ч. ложки столовой горчицы, сливочное масло, молотая паприка, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать ломтиками и обжарить с обеих сторон в разогретом масле. Сваренные вкрутую яйца мелко нарезать и перемешать с измельченными оливками, заправить майонезом и горчицей, посолить и поперчить по вкусу.

2. Полученную смесь разделить на 4 части и выложить на обжаренные ломтики хлеба, посыпать паприкой.

3. Поставить в разогретую духовку и запекать, пока гренки не зарумянятся, а салат полностью не прогреется.

Гренки с яйцами, шпротами и перцем

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 1 банка шпрот, 4 сваренных вкрутую яйца, сливочное масло или маргарин для жарки.

Для соуса:

3 сладких перца, 2–3 консервированные маслины, 1 ч. ложка сока лимона, 1 ст. ложка 3 %-го уксуса, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка столовой горчицы, зеленый лук, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать небольшими ровными ломтиками и поджарить их до золотистого цвета с обеих сторон в разогретом масле или маргарине.

2. Приготовить соус. Сладкий перец вымыть, очистить от сердцевины, семян и перегородок, очень мелко нарубить и потушить в разогретом масле (1 ст. ложка) с добавлением воды, соли и уксуса.

3. Когда перец станет мягким, добавить маслины (без косточек), сок лимона, горчицу, оставшееся масло и измельченную зелень петрушки.

4. Приготовленным соусом намазать гренки, сбрызнуть соком лимона. Сверху положить по кружку сваренных вкрутую яиц, кусочку шпрот и посыпать измельченным зеленым луком.

Гренки с сыром и майонезом

Ингредиенты

200 г пшеничного или ржаного хлеба, 2 ст. ложки майонеза, 100 г сыра, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Черствый хлеб нарезать небольшими ломтиками, намазать их майонезом, сверху положить по ломтику сыра.

Гренки с омлетом

Ингредиенты

200 г белого хлеба, 1 стакан молока, 2 яйца, сливочное масло или маргарин для жарки, зелень петрушки, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать ровными ломтиками, намочить в молоке, слегка отжать и поджарить в разогретом масле или маргарине до золотистого цвета.

2. Яйца взбить с оставшимся молоком в крепкую пену, добавить сахар, соль и залить полученной смесью гренки на сковороде.

3. Перед подачей на стол гренки можно украсить вареньем или листиками зелени петрушки (в этом случае омлет нужно готовить без добавления сахара).

Гренки с сыром и яблоками

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 50 г любого сыра, 2 кисло-сладких яблока, 50 г сливочного масла или маргарина, очищенные грецкие орехи, измельченные фисташки или фундук по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать небольшими ломтиками, намазать маслом или маргарином. Полож ить на каждый кусочек хлеба по 1–2 ломтика очищенных от кожицы и семян яблок, а сверху — полоски сыра.

2. Положить подготовленные гренки на противень, поставить в разогретую духовку и запекать до тех пор, пока сыр не начнет плавиться.

3. Готовые гренки сразу же посыпать толчеными орехами.

Гренки к пиву (швейцарский рецепт)

Ингредиенты

200 г белого хлеба,2 ст. ложки любого светлого пива, 150 г швейцарского сыра (лучше твердого), столовая горчица, сливочное масло, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать небольшими ломтиками и обжарить с обеих сторон в разогретом масле.

2. В сковороду с разогретым маслом влить пиво, добавить нарезанный маленькими кубиками сыр, специи и нагревать, постоянно перемешивая, до тех пор, пока сыр не расплавится.

3. Горячим сыром смазать обжаренные ломтики хлеба и запекать 3–4 мин в разогретой духовке.

Гренки пикантные

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 1 яйцо, 1/2 стакана молока, 1/2 ст. ложки пшеничной муки, 50 г тертого сыра, зелень петрушки или томатная паста, красный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Яйцо смешать с мукой, молоком и солью, добавить тертый сыр, мелко нарезанную зелень петрушки или томатную пасту.

2. Все тщательно перемешать. Хлеб нарезать небольшими ломтиками, смочить в приготовленной яичной массе и запечь в сильно разогретой духовке до золотистого цвета. По желанию гренки можно посыпать красным молотым перцем.

3. Эти гренки хорошо подходят к мясу, бульону и овощному пюре.

Гренки с сыром к бульону

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба,50 г сливочного масла или маргарина, 100 г тертого сыра, мясной или куриный бульон, зелень петрушки по вкусу.

Способ приготовления

1. Нарезать хлеб ломтиками толщиной 1 см.

2. Поджарить их в разогретом масле или маргарине до золотистого цвета. При подаче посыпать гренки тертым сыром, нарезанной зеленью петрушки и залить горячим бульоном.

Гренки с сыром и перцем

Ингредиенты

200 г белого хлеба, 50–60 г сливочного масла или маргарина, 100 г сыра (желательно жирных сортов), красный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Батон нарезать ровными ломтиками, сбрызнуть их водой и слегка намазать маслом или маргарином.

2. Положить на них тонкие полоски сыра.

3. Посыпать красным перцем и запекать в разогретой духовке до тех пор, пока сыр не начнет плавиться.

Гренки с сырно-ветчинной массой

Ингредиенты

300 г белого хлеба, вода, соль по вкусу.

Для сырно-ветчинной массы:

100 г плавленого сыра, 100 г нежирной ветчины, 2 ст. ложки размягченного сливочного масла или маргарина.

Способ приготовления

1. Плавленый сыр растереть с измельченной ветчиной и маслом или маргарином до получения однородной массы.

2. Ломтики пшеничного хлеба сбрызнуть водой, намазать приготовленной массой и запекать в разогретой духовке 4–5 мин.

Гренки с брынзой и молочным соусом

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 2 ст. ложки тертой брынзы, 40 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для молочного соуса:

1 ст. ложка пшеничной муки, 1 стакан молока, сливочное масло, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Нарезать хлеб ровными ломтиками толщиной 1 см и подсушить их в разогретой духовке до золотистого цвета. Потом намазать их сливочным маслом, посыпать тертой брынзой.

2. Приготовить соус. Муку пассеровать с маслом, развести горячим молоком, посолить по вкусу и проварить на слабом огне до получения соуса средней густоты.

3. Гренки переложить на блюдо, залить приготовленным горячим соусом и сразу же подать на стол.

Гренки по-валлийски

Ингредиенты

200 г белого хлеба, 300 г сыра чеддер, 50 г сливочного масла, 100 мл любого светлого пива, 1 банка (примерно 300 г) пикулей или 2–3 соленых огурца, 2 яичных желтка, 1 ч. ложка горчичного порошка, молотый кайенский перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Сыр натереть на крупной терке. Сливочное масло растопить в небольшой кастрюле и, постоянно помешивая, небольшими порциями постепенно ввести в него сыр.

2. Затем, продолжая помешивать, влить тонкой струйкой пиво. Перемешать все до получения однородной массы, снять с огня, добавить в сырную массу яичные желтки и все тщательно растереть. Приготовленную массу заправить горчичным порошком, солью и кайенским перцем.

3. Нарезать хлеб ровными ломтиками толщиной 1 см, обжарить их в разогретом масле с обеих сторон до образования хрустящей корочки.

4. Намазать на горячие гренки сырную массу и запекать в слабо нагретой духовке до тех пор, пока сыр не приобретет золотисто-коричневый оттенок. Украсить гренки пикулями, или кусочками измельченного соленого огурца и сразу подать на стол.

Гренки с тертым сыром и взбитым белком

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 50 г тертого сыра, 50 г сливочного

масла, 2 яичных белка, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать небольшими ломтиками, смазать маслом или маргарином и посыпать тертым сыром.

2. Сверху выложить взбитые в густую пену белки и запечь в разогретой духовке до образования безе. Охладить, не вынимая из духовки.

Гренки с козьим сыром, жаренные в гриле

Ингредиенты

1/2 французского батона (багета), 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки оливкового масла, 200 г козьего сыра, 50 г зеленого салата, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Разогреть гриль.

2. Багет нарезать по диагонали ломтиками толщиной 2 см, поджарить их с одной стороны.

3. Затем перевернуть, натереть растолченным чесноком, сбрызнуть оливковым маслом и положить сверху по кусочку козьего сыра.

4. Поставить в разогретый гриль и готовить, пока сыр не расплавится.

Гренки «Лето»

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 1 плавленый сырок, 250 г моркови, 100 г зеленого лука, 100 г растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см, подсушить их до золотистого цвета на разогретой сухой сковороде.

2. Теплые гренки намазать плавленым сыром. Морковь натереть, лук мелко нашинковать и обжарить вместе с морковью, посолить и разложить приготовленную массу на гренки.

Гренки с плавленым сыром, жаренные в масле

Ингредиенты

200 г белого хлеба, 50 г плавленого сыра, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 1 яйцо, 2 ст. ложки молока или коньяка, сливочное или растительное масло для жарки, красный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Измельченный плавленый сыр смешать с крахмалом, взбитым яйцом, молоком (или коньяком) и специями.

2. Намазать приготовленной массой ломтики хлеба и обжарить их в большом количестве разогретого масла.

Мягкие гренки с творогом

Ингредиенты

200 г пшеничного или ржаного хлеба, 150 г нежирного творога, 1–2 ст. ложки молока или сметаны, сливочное масло или маргарин, семена тмина, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Творог растереть и смешать с молоком или сметаной. При желании можно добавить соль и тмин.

2. Хлеб (без корки) нарезать небольшими ломтиками, сбрызнуть водой и запекать до мягкости в разогретой духовке или на разогретой с маслом или маргарином сковороде, закрыв крышкой.

3. На горячие мягкие гренки намазать толстым слоем творожную массу.

Гренки с творогом сочные (на сковороде)

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 200 г творога, 11/2-2 стакана молока, 40 г сливочного масла или маргарина, мелко нарезанная зелень петрушки или сахар, варенье, мед по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см, залить молоком и дать им полностью пропитаться. Оставшееся молоко перемешать с творогом и выложить творог на ломтики хлеба и сковороду.

2. По краям сковороды положить несколько маленьких кусочков сливочного маргарина или масла. Закрыть все крышкой и обжаривать на среднем огне. Когда хлеб подрумянится, осторожно перевернуть его и жарить еще 2–3 мин.

3. Готовые гренки с творогом подавать в горячем виде на сковороде, посыпав зеленью или сахаром, или намазав вареньем или медом.

Гренки с паштетом из творога, лука и редиса

Ингредиенты

200 г пшеничного или ржаного хлеба, 1/3 стакана воды, 50 г

растительного масла или сливочного маргарина.

Для творожного паштета:

200-220 г творога, 1/2 стакана молока или сметаны, 1 ст. ложка мелко нарезанного зеленого лука, 4–5 шт. красного редиса, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см, обмакнуть в воду и поджарить с обеих сторон в разогретом маргарине или растительном масле.

2. Творог смешать с кипяченым молоком, растереть до получения однородной массы, добавить мелко нарезанный зеленый лук, натертый редис и соль.

3. Намазать гренки приготовленным паштетом, уложить на блюдо, украсить кружочками редиса и зеленым луком.

Гренки с творогом и яйцом

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 100–120 г нежирного творога, 1 ст. ложка сметаны, 1 яйцо, семена тмина, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Творог растереть, добавить сметану, сырой яичный желток, тмин, соль, все тщательно перемешать.

2. Ломтики пшеничного хлеба намазать подготовленной массой, поместить на нее взбитый в пену яичный белок и запечь в духовке.

Гренки с луком, чесноком или перцем

Ингредиенты

200 г хлеба, 60 г растительного масла, 1 луковица или 2–3 зубчика чеснока, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб нарезать ломтиками, поджарить с обеих сторон на растительном масле или маргарине, положить на них нарезанный кольцами и поджаренный в масле репчатый лук или растолченный чеснок и посыпать солью.

Гренки с яйцом и жареным луком

Ингредиенты

200 г ржаного или пшеничного хлеба, 1 яйцо, 2 ст. ложки молока, 1 небольшая луковица, растительное или сливочное масло для жарки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб (без корок) нарезать мелкими кубиками, поджарить на маргарине или сливочном масле.

2. Яйцо размешать с молоком, посолить, поперчить по вкусу и этой массой залить поджаренный хлеб (гренки). Сверху посыпать измельченным и поджаренным луком.

Гренки с луком, перцем и сыром

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 2 луковицы, 2 сладких перца, сок 1/2 лимона, 1/2 ст. ложки томатной пасты, 100 г сыра или брынзы, 40 г растительного масла, черный молотый перец, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать небольшими ломтиками. Лук и сладкий перец нарезать кольцами, слегка потушить с небольшим количеством воды в разогретом масле, добавить сок лимона, томатную пасту, сахар, соль и перец по вкусу.

2. На ломтики хлеба положить тушеные овощи, а на них — кусочки сыра или брынзы. Запекать гренки в разогретой духовке до тех пор, пока сыр не начнет плавиться. Подавать на стол горячими.

Гренки с помидорами

Ингредиенты

200 г белого хлеба, 3 небольших помидора, 100 г твердого сыра, 40 г растительного масла, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Батон нарезать мелкими квадратными кусочками, сбрызнуть маслом, накрыть тонкими кружочками помидоров.

2. Посолить, посыпать тертым сыром и подрумянить в разогретой духовке.

3. Перед подачей на стол посыпать мелко нарубленной зеленью укропа или петрушки.

Гренки с баклажанами

Ингредиенты

200 г пшеничного или ржаного хлеба, 1/2 большого баклажана, 2 помидора, 50 г растительного масла, 2–3 ст. ложки измельченной зелени петрушки или укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать небольшими ломтиками, слегка их смочить в воде и поджарить до золотистого цвета в разогретом растительном масле.

2. Баклажаны пропустить через мясорубку, добавить к ним мелко нарезанные помидоры и посолить. В пюре добавить растительное масло и тушить на медленном огне до готовности. Разложить пюре на гренки и посыпать зеленью.

Гренки с морковью и сыром

Ингредиенты

200 г белого хлеба, 2 небольшие моркови, 4 сваренных вкрутую яйца, 2 ч. ложки пшеничной муки, 1/2 стакана молока или сливок, 3–4 ст. ложки тертого сыра, сливочное масло, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать небольшими ломтиками и обжарить их в разогретом масле с обеих сторон. Нарезанную соломкой морковь потушить в масле и небольшом количестве воды до готовности, добавить муку, молоко и посолить по вкусу.

2. Тушеную морковь положить на ломтики хлеба, на нее — кружки сваренных вкрутую яиц. Посыпать тертым сыром и сразу же подать к столу.

Гренки, запеченные с овощами

Ингредиенты

200 г пшеничного или ржаного хлеба, 1/2 стакана молока,1 яйцо, 200 г свежей белокочанной капусты, 1 морковь, 1/2 кабачка, 1 яблоко, 3 ст. ложки жидкой сметаны, 40 г растительного или сливочного масла, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать ровными толстыми ломтиками. Капусту, очищенные кабачки и морковь нашинковать и потушить с молоком и маслом до готовности.

2. Тушеные овощи смешать с очищенным и нашинкованным яблоком, мелко нарезанной зеленью и яйцом, посолить, разложить на гренки и запечь в разогретой духовке.

3. Перед подачей на стол гренки полить сметаной.

Гренки с капустой, тыквой и сыром

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 1/2 стакана молока, 1 яйцо, 1/2 небольшого кочана капусты, 100 г очищенной тыквы или кабачка, 1 кисло-сладкое яблоко, 1 морковь, 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки и укропа, 3 ст. ложки тертого сыра, 20 г растительного масла, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать ровными толстыми ломтиками. Нашинковать цветную или белокочанную капусту, морковь, тыкву (или кабачки) и потушить их с молоком и маслом до готовности.

2. Добавить мелко нашинкованное яблоко, зелень, яйцо, сахар, слегка посолить и хорошо перемешать.

3. Положить овощи на толстые ломтики хлеба, сверху посыпать тертым сыром. Запечь гренки в разогретой духовке.

Гренки с брокколи

Ингредиенты

200 г хлеба, 600 г свежей или замороженной брокколи, 4 яйца, 100 мл сливок, 200 г сыра, 2 ст. ложки растительного масла, сливочное масло, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Брокколи тщательно вымыть, разделить на небольшие соцветия, очистить от кожуры конец кочерыжки и нарезать ее маленькими кубиками. Обжарить в разогретом растительном масле, затем влить туда 1/2 стакана воды, накрыть сковороду крышкой и тушить все приблизительно 4–5 мин, пока капуста не станет мягкой.

2. Хлеб нарезать ровными ломтиками, намазать сливочным маслом и выложить на противень, смазанный маслом.

3. Яйца взбить со сливками в пышную пену, добавить натертый на крупной терке сыр, посолить и поперчить по вкусу.

4. Брокколи вынуть из отвара, обсушить, выложить на хлеб и залить яично-сырной смесью. Запекать в разогретой духовке, пока сыр не расплавится.

Гренки с сардельками и квашеной капустой

Ингредиенты

600 г пшеничного хлеба, 400 г сарделек, 200 г квашеной капусты, 1 яблоко, 1 средняя луковица, 1 небольшой сладкий перец, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка яблочного сока, 50 г сливочного масла, семена тмина, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать ровными ломтиками и поджарить в разогретом масле.

2. Яблоки, лук и перец очистить, вымыть, обсушить, мелко нарезать и слегка потушить в масле (можно с небольшим количеством воды). Добавить отжатую от рассола квашеную капусту, влить яблочный сок, посыпать тмином. Накрыть крышкой и тушить на небольшом огне примерно 15 мин.

3. Отдельно обжарить нарезанные кружочками сардельки. На ломтики хлеба положить тушеные овощи, сверху — кружочки сарделек.

Масонские гренки

Ингредиенты

1 черствый батон, 1 небольшой кабачок, 1 яйцо, 1/2 л молока, 100 г пшеничной муки, 2 зубчика чеснока, 2 небольших помидора, 50 г сыра, 100 г зелени, петрушки и укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Кабачок очистить и нарезать небольшими ломтиками. Взбить яйцо, посолить и размешать с молоком. Смочить в приготовленном кляре ломтики кабачка, обвалять в муке и обжарить в масле.

2. Батон нарезать небольшими ломтиками и обжарить с обеих сторон в масле. На приготовленные гренки уложить ломтики кабачка, посыпать мелко накрошенным чесноком.

3. Украсить веточками укропа и петрушки, кружками помидоров, посыпать натертым на крупной терке сыром.

Гренки с фасолью и маслинами

Ингредиенты

200-250 г пшеничного хлеба,1/2 стакана молока или сливок, 1 яйцо, 1/2 стакана сухой фасоли, 1 крупная луковица, 1 ст. ложка томатной пасты, 50 г растительного масла, 40 г маргарина, 1/2 ч. ложки красного молотого перца, 15–20 консервированных маслин, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Фасоль промыть, залить холодной водой и оставить на сутки. Затем отварить в той же воде до готовности.

2. Очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук пассеровать в сильно разогретом масле, добавить томатную пасту, красный молотый перец по вкусу и вареную фасоль. Посолить, влить немного горячей воды и варить на слабом огне

до тех пор, пока вся жидкость не выпарится.

3. Хлеб нарезать небольшими квадратиками, смочить в молоке или сливках, взбитом яйце и обжарить с обеих сторон до образования золотистой корочки.

4. Готовую массу из фасоли выложить на блюдо горкой и посыпать черным молотым перцем.

5. Вокруг разложить гренки, а между ними — маслины без косточек.

Гренки с пюре из крапивы

Ингредиенты

200 г пшеничного или ржаного хлеба, 500 г листьев свежей крапивы, 1/2 стакана молока, сок 1/2 лимона, 1 яичный желток, 50 г растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать небольшими ровными ломтиками и поджарить до золотисто-коричневого цвета в разогретом сливочном масле.

2. Листья крапивы вымыть холодной водой, обдать кипятком, обсушить, мелко нарезать или протереть через сито.

3. Приготовить соус. Яичный желток тщательно растереть с растительным маслом, молоком и соком лимона.

4. Смешать пюре из крапивы с приготовленным соусом, посолить по вкусу.

5. Подать пюре на блюде, разложив вокруг поджаренные гренки.

Гренки с пюре из свеклы

Ингредиенты

200 г пшеничного или ржаного хлеба, 200 г свеклы, 50 г растительного масла, сливочное масло, уксус, лимонная кислота, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать ровными ломтиками и поджарить с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета в разогретом сливочном масле.

2. Свеклу отварить в кожуре до готовности, охладить, очистить, пропустить через мясорубку или натереть на крупной терке. Заправить растительным маслом, уксусом, лимонной кислотой, солью, по желанию добавить тертый чеснок и лук, либо сахар. Выложить приготовленное пюре горкой на блюдо, а вокруг разложить поджаренные гренки.

Гренки со свеклой, чесноком и майонезом

Ингредиенты

200 г ржаного хлеба, 1 небольшая отварная свекла, 6–8 зубчиков чеснока, 2 ст. ложки майонеза, растительное масло для жарки, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Ломтики хлеба слегка смочить водой и обжарить с обеих сторон в разогретом растительном масле.

2. На гренки положить натертую на крупной терке вареную свеклу, смешанную с растолченным чесноком и майонезом.

Гренки с морковью, тушенной в молоке

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 2–3 моркови, 1 ч. ложка пшеничной муки, 1/2 стакана молока, 30 г сливочного масла или маргарина, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать ровными ломтиками и поджарить с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета в разогретом сливочном масле.

2. Морковь очистить, вымыть, обсушить, натереть на крупной терке или нарезать кубиками и тушить до мягкости в разогретом сливочном масле или маргарине и молоке (2 ст. ложки молока оставить).

3. Заправить мукой, смешанной с оставшимся молоком, немного прогреть на медленном огне, добавить соль и сахар.

4. Подавать пюре на блюде, разложив вокруг поджаренные гренки.

Гренки с горошком и морковью

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 1/2 стакана молока, 1 яйцо, 60 г сливочного масла (или маргарина), 200 г свежего или замороженного зеленого горошка, 4 моркови, по 1 ч. ложке сахара и пшеничной муки, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Морковь натереть на крупной терке, выложить на сковороду, разогретую с маслом, добавить горошек.

2. Залить небольшим количеством кипящей воды и тушить под крышкой на небольшом огне до готовности. После этого посолить, заправить мукой, хорошо размешать (так чтобы не

оставалось комочков), добавить сливочное масло или маргарин (20 г) и немного сахара. Все хорошо размешать и довести до кипения.

3. Яйцо взбить с солью в пышную пену, затем добавить муку, молоко и снова хорошо взбить.

4. Хлеб нарезать небольшими ровными ломтиками, обмакнуть в приготовленный кляр и обжарить в оставшемся разогретом масле до золотистого цвета.

5. Смесь моркови и горошка выложить горкой на круглое блюдо или в глубокую тарелку, сверху разложить поджаренные гренки.

Гренки с горошком и овощной смесью

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 1 морковь, 1/2 маленького кочана цветной капусты, 100 г кабачка, 3 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 1 клубень картофеля, 1 яйцо, 2 ст. ложки белых панировочных сухарей, 60 г сливочного масла или маргарина, 50 г тертого сыра, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Морковь, цветную капусту, кабачок и картофель очистить, отварить до готовности и

слить воду. Смесь тщательно растолочь, добавить консервированный горошек и, непрерывно помешивая, яйцо.

2. Заправить растопленным сливочным маслом, всыпать панировочные сухари, посолить по вкусу и все хорошо перемешать.

3. Приготовленную овощную массу выложить горкой на ломтики хлеба, смазанные маслом или маргарином, посыпать тертым сыром и запечь в разогретой духовке до готовности.

Гренки с пюре из шпината

Ингредиенты

200 г пшеничного или ржаного хлеба, 200 г свежего шпината, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 яйцо, 40 г растительного масла, 1 небольшая вареная морковь, редис, помидоры, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать небольшими ровными ломтиками и поджарить в разогретом сливочном масле с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета.

2. Шпинат ополоснуть, обсушить, мелко нарезать, залить небольшим количеством кипятка и довести до кипения. Снять с

огня, помешивая, добавить яйцо, муку и растительное масло.

3. Все тщательно перемешать, посолить и еще раз довести до кипения. Затем снять с огня, выложить горкой на блюдо, украсить отварной морковью, редисом и помидорами.

4. Подавать с обжаренными гренками.

Гренки с шампиньонами

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 200 г свежих шампиньонов, 1 ст. ложка пшеничной муки, 200 г любого сыра, 2 яичных желтка, зелень петрушки, сливочное масло, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Грибы очистить, вымыть, подсушить и нарезать небольшими ломтиками. Выложить на сковороду с разогретым маслом (30 г) и тушить под крышкой до готовности. Добавить соль и перец по вкусу, посыпать мукой, перемешать, снять с огня и растереть с яичными желтками.

2. Хлеб нарезать небольшими ровными ломтиками, смазать их маслом. Сверху положить грибы и накрыть их тонким ломтиком сыра.

3. Запекать в разогретой духовке, пока сыр не начнет плавиться. Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Гренки с солеными грибами

Ингредиенты

200 г хлеба, 100 г соленых грибов, 1/2 головки репчатого лука, 50 г растительного масла, зелень петрушки, кинзы или укропа, зеленый лук по вкусу.

Способ приготовления

1. Ломтики ржаного или пшеничного хлеба сбрызнуть водой и поджарить в разогретом растительном масле с обеих сторон.

2. Соленые грибы мелко порубить, добавить мелко нарезанный репчатый лук, заправить растительным маслом и выложить приготовленную смесь на гренки.

3. Украсить свежей или сушеной зеленью или зеленым луком.

Гренки с грибным соусом

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 40 г растительного или сливочного

масла.

Для грибного соуса:

300 г свежих грибов, 40 г сливочного или растительного масла, 2 яичных желтка или 2 ст. ложки сметаны, 1 головка репчатого лука, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Нарезать хлеб ломтиками толщиной 1 см. Слегка смочить их в воде и обжарить с обеих сторон в хорошо разогретом сливочном или растительном масле.

2. Приготовить соус. Очистить грибы, промыть, нарезать небольшими ломтиками, посолить и тушить в разогретом масле с небольшим количеством воды до готовности. Положить масло, потом, постоянно помешивая, сметану или сырые яичные желтки и лук.

3. Варить, продолжая помешивать, на слабом огне до тех пор, пока смесь не загустеет. Готовый соус снять с огня и залить им поджаренные гренки.

4. Подавать в горячем виде.

Гренки с отварным мясом или мясным фаршем

Ингредиенты

200 г пшеничного или ржаного хлеба, 100 г отварной говядины или телятины, 1 головка репчатого лука, 1 яйцо, 1 ст. ложка сметаны, 50 г растительного масла, 1 ст. ложка белых панировочных сухарей, зелень петрушки, томатная паста, тертый сыр или соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать ровными ломтиками и поджарить до золотисто-коричневого цвета в разогретом сливочном масле.

2. Отварное мясо вместе с луком пропустить через мясорубку, добавить панировочные сухари и потушить все в разогретом масле. Добавить туда яйцо, сметану, соль по вкусу и все тщательно перемешать.

3. Приготовленным фаршем намазать обжаренные гренки, посыпать тертым сыром, переложить их на противень и поставить на 8-10 мин в горячую духовку. Подавать горячими. Готовые гренки можно украсить веточками петрушки.

Гренки с картофельно-мясным фаршем

Ингредиенты

200 г ржаного или пшеничного хлеба, 100 г мясного фарша,1 головка репчатого лука, 100 г отварного картофеля, 50 г

растительного масла, зелень петрушки или укропа, соленые или свежие огурцы, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Фарш из отварного мяса и мелко нарезанный репчатый лук слегка обжарить в разогретом растительном масле и смешать с размятым в пюре картофелем.

2. Хлеб нарезать ровными ломтиками, сбрызнуть водой и выложить на каждый ломтик приготовленный фарш. Запечь гренки в разогретой духовке.

3. При подаче на стол украсить зеленью и ломтиками соленого или свежего огурца.

Гренки с котлетами

Ингредиенты

400 г пшеничного хлеба, 4 готовые мясные котлеты, 2 небольших сладких перца, зелень петрушки, кетчуп, сливочное масло, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать ровными ломтиками и смазать их сливочным маслом. На каждый ломтик хлеба положить половину котлеты, полить кетчупом. Перец нарезать полосками и украсить ими гренки. Поместить их в разогретую духовку и запекать 5–8 мин.

2. Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Гренки с печенью и луком

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 200 г говяжьей печени, 3 головки репчатого лука, 80 г растительного масла, свежие помидоры, лимон, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Нарезать небольшими ломтиками вымытую и очищенную от пленок печень. Смешать ее с нарезанным кольцами репчатым луком, обжарить со всех сторон в разогретом масле, затем посолить.

2. Хлеб нарезать ровными ломтиками, сбрызнуть их водой и поджарить с обеих сторон в разогретом масле до образования золотистой корочки.

3. Выложить готовые гренки на блюдо, на каждую гренку положить по ломтику печени, а на нее — поджаренный репчатый лук.

4. Украсить тонкими дольками помидоров и лимона, а также веточками петрушки.

Гренки с печенью и яблоками

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 2 небольшие головки репчатого лука, 300 г печени (лучше куриной), 1 небольшое кисло-сладкое яблоко, 1 ст. ложка пшеничной муки, сливочное масло, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Луковицы нарезать кружочками, обжарить до золотистого цвета. Печень нарезать полосками, обвалять в муке и обжарить.

2. На смазанные маслом ломтики хлеба положить печень, на нее лук, а сверху — по ломтику яблока. Запекать в духовке 10 мин.

Гренки с колбасой и овощами

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 100 г вареной (докторской) колбасы или 2–3 сосиски, 2 помидора, 1 соленый огурец, 2 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать небольшими ровными ломтиками, намазать их тонким слоем масла. Сверху положить по ломтику колбасы или по кусочку жареной сосиски, дольки помидоров и соленого огурца.

2. Запекать 5–8 мин в разогретой духовке.

Гренки с паштетом из печени или шпрот и зеленью

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 100 г готового паштета из печени или шпрот, 30 г сливочного масла (или маргарина), зелень петрушки, тертый сыр по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать небольшими ломтиками, намазать их тонким слоем сливочного масла или маргарина, сверху нанести слой паштета из печени или шпрот, посыпать тертым сыром и запечь подготовленные гренки в духовке.

2. Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Гренки с почками и мясным соусом

Ингредиенты

300 г пшеничного хлеба, 200–250 г говяжьих почек или печени, 40–50 г сливочного масла или маргарина, соль по вкусу.

Для соуса:

3 головки репчатого лука, 1 стакан мясного бульона, 1 ч. ложка пшеничной муки, 50 г растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Предварительно вымоченные в воде (3–4 часа) почки нарезать ломтиками, обжарить (без соли) в разогретом масле и закрыть крышкой, чтобы они не затвердели.

2. Приготовить соус. В мясной бульон добавить муку, соль, мелко нарезанный и обжаренный до золотистого цвета лук и растительное масло.

3. Соус прокипятить в течение 5 мин, затем снять с огня.

3. Хлеб нарезать небольшими кусочками, выложить их на смазанный маслом противень, поверх каждого кусочка положить ломтик почек, залить соусом и поставить на 5 мин в горячую духовку.

Гренки с сосисками

Ингредиенты

200 г белого хлеба, 4 подкопченные сосиски, 200 г любого сыра, 2 помидора, сливочное масло, веточки свежего укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Сосиски разрезать вдоль, затем пополам и обжарить в разогретом масле. Хлеб нарезать небольшими ломтиками, намазать тонким слоем масла. Положить на каждый ломтик хлеба по кусочку сосиски и два ломтика помидора.

2. Накрыть каждую гренку небольшим кусочком сыра и запекать в разогретой духовке до тех пор, пока сыр не начнет плавиться.

3. Перед подачей на стол украсить укропом.

Гренки с колбасой, луком и помидорами

Ингредиенты

300 г пшеничного хлеба, 100 г вареной колбасы, 2 помидора, 2 головки репчатого лука, 50 г сливочного или растительного масла, 50 г мелко нарезанной зелени петрушки или сельдерея, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать небольшими ломтиками и обжарить в разогретом масле с обеих сторон до образования золотистой корочки.

2. Сложить приготовленные гренки в кастрюлю, накрыть крышкой и поставить в теплое место.

3. Лук мелко нарезать и обжарить в разогретом масле до золотистого цвета.

4. Колбасу нарезать ломтиками и также слегка обжарить.

5. На каждую гренку положить ломтик обжаренной колбасы, посыпать луком.

6. Украсить кусочками помидоров и мелко нарезанной зеленью.

7. Подавать горячими.

Гренки со шпиком (ветчиной), хреном, помидорами

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 150 г жирной ветчины или 100 г шпика, помидоры, огурцы, редис, столовый хрен, зелень петрушки, сельдерея или укропа по вкусу.

Способ приготовления

1. С ветчины срезать жир и поджарить на нем или на шпике хлеб, нарезанный небольшими ломтиками.

2. На готовые гренки положить измельченную ветчину или поджаренный шпик, украсить дольками помидоров или огурцов и хреном или зеленью.

3. Подавать горячими.

Гренки с ветчиной

Ингредиенты

200-250 г пшеничного хлеба, 100 г нежирной ветчины, 1/2 стакана молока или воды, 1 яйцо, 40 г сливочного масла или маргарина, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать небольшими ломтиками, обмакнуть их в яйца, взбитые с молоком и солью.

2. Положить на каждый ломтик хлеба по кусочку ветчины и поджарить в сковороде с разогретым маслом или маргарином, либо запекать 5–7 мин в разогретой духовке.

Гренки с ветчиной и сыром

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 100 г нежирной ветчины, 100 г сыра, столовая горчица или томатная паста, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать ломтиками, сбрызнуть водой, слегка смазать горчицей или томатной пастой и положить по кусочку ветчины. Сверху накрыть бутерброды ломтиками сыра.

2. Запекать в духовке до тех пор, пока сыр не расплавится и не появится поджаристая корочка.

Гренки, запеченные с ветчиной и яйцом

Ингредиенты

300 г пшеничного хлеба, 100 г нежирной ветчины, 1/3 стакана молока, 1 яйцо, 1–2 ст. ложки тертого сыра, 2 ч. ложки растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать небольшими ломтиками и слегка размочить в молоке.

2. Вареную ветчину очень мелко порубить и хорошо перемешать с яйцом. Приготовленной массой густо намазать подготовленные ломтики хлеба, потом посыпать их тертым сыром.

3. Выложить на противень, смазанный растительным маслом, и подрумянить в горячей духовке.

4. Такие гренки можно подавать как горячую закуску или в качестве гарнира к бульонам и супам.

Гренки с ветчиной и солеными огурцами

Ингредиенты

200 г пшеничного или ржаного хлеба, 100 г ветчины (можно грудинки), 2 небольших соленых огурца, 100 г майонеза, сливочное масло, зелень петрушки или укропа по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать небольшими ломтиками и обжарить с обеих сторон в разогретом масле.

2. Мелко нарубить ветчину (грудинку) и очищенные от кожицы соленые огурцы. Хорошо перемешать и нанести на поджаренные гренки.

3. Положить их на противень, залить майонезом и поставить в горячую духовку на 1015 мин.

4. Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной

зеленью.

Гренки «Новогодняя закуска»

Ингредиенты

400 г пшеничного хлеба, 1 стакан молока, 2 яйца, 50 г сливочного масла или маргарина, 300 г вареной колбасы, 1 вареная морковь, 5 сваренных вкрутую яиц.

Для заливки:

250 г майонеза, 100 г колбасы или ветчины, 1 соленый огурец, 1 сладкий перец или маслины.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать небольшими ломтиками, смочить их в молоке (или холодной воде), затем в 2 взбитых яйцах и обжарить в сильно разогретом масле до золотистого цвета.
2. На каждую гренку положить по ломтику колбасы и кружочку сваренного вкрутую яйца.
3. Гренки поместить на блюдо, залить майонезом, смешанным с мелко нарезанной колбасой (или ветчиной) и солеными огурцами (с них можно предварительно срезать кожицу), и украсить маслинами или полосками сладкого красного перца.
4. По краю блюда выложить нарезанные кружочками или дольками соленые огурцы, морковь, кружочки оставшихся сваренных вкрутую яиц, полоски красного сладкого перца и веточки зелени.

Гренки с копченой грудинкой

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 100 г копченой грудинки, 3 помидора, зелень петрушки, сельдерея или укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Копченую грудинку нарезать ломтиками, положить на хорошо разогретую сковороду, обжарить и снять со сковороды.
2. Оставшийся от жарки жир разогреть и обжарить в нем сначала ломтики хлеба, а затем нарезанные кружками помидоры.
3. На каждую гренку положить по ломтику грудинки и по кружку жареного помидора, полить соусом, оставшимся от обжаривания помидоров, и посыпать свежей зеленью.
4. Подавать гренки горячими.

Гренки с отварной рыбой

Ингредиенты

200 г пшеничного или ржаного хлеба, 200 г отварной рыбы (трески, лосося), 2 головки репчатого лука, 50 г растительного масла, 4 ч. ложки майонеза, зелень петрушки или сушеный укроп по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать небольшими ровными ломтиками и слегка сбрызнуть водой.
2. Отварную рыбу освободить от костей и нарезать небольшими кусочками. Лук мелко нарезать и поджарить в разогретом растительном масле.
3. Кусочки рыбы выложить на ломтики хлеба, посыпать жареным луком, полить майонезом и поставить в горячую духовку на 10–12 мин.
4. Украсить готовые гренки листиками петрушки или посыпать измельченным сушеным укропом.

Гренки с рыбой и хреном

Ингредиенты

200 г пшеничного или ржаного хлеба, 200–300 г вареной или жареной рыбы (трески, лосося), 2–3 ст. ложки столового хрена, 2–3 ст. ложки сметаны, 1 помидор, зелень петрушки или укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать небольшими ломтиками, посолить и обжарить в разогретом масле с обеих сторон.
2. Каждую гренку намазать хреном и положить на него небольшой кусочек вареной или жареной рыбы и тонкую дольку помидора. Залить сметаной, смешанной с хреном.
3. Украсить веточками зелени.

Гренки с сельдью

Ингредиенты

200 г ржаного или пшеничного хлеба, 2 филе сельди, 2 стакана молока или воды, 2 ст. ложки растительного масла, 100 г сметаны или майонеза, зелень петрушки по вкусу.

Способ приготовления

1. Филе сельди очистить от мелких костей и нарезать небольшими кусочками. Если сельдь очень соленая, ее нужно предварительно вымочить в воде или молоке.
2. Хлеб нарезать небольшими ровными ломтиками, сбрызнуть водой и обжарить с обеих сторон в разогретом масле. На

остывшие гренки положить по 1–2 кусочка сельди, полить сметаной или майонезом и украсить листиками зелени петрушки.

Гренки с сельдью и яйцами

Ингредиенты

200 г пшеничного или ржаного хлеба, 2 филе сельди, 2 стакана молока, 2 яйца, 1 ч. ложка столовой горчицы.

Способ приготовления

1. Филе сельди очистить от мелких костей, вымочить в молоке и нарезать небольшими кусочками. Хлеб нарезать ломтиками и обжарить с обеих сторон в разогретом масле.

2. Яйца сварить вкрутую, отделить желтки от белков и растереть с частью сельди и горчицей. Намазать этой смесью остывшие гренки.

3. Сверху положить кусочки сельди и посыпать мелко нарубленным яичным белком.

Гренки с соленой рыбой и рисом

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 300 г соленой рыбы, 1/4 стакана риса, 1 головка репчатого лука, растительное масло, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Рыбу очистить от мелких костей, вымочить, нарезать кусочками, затем отварить в небольшом количестве воды. Отделить мякоть от костей и мелко нашинковать. Промытый рис залить горячей водой и сварить.

2. Репчатый лук нарезать, слегка обжарить в разогретом масле, смешать с рыбой и рисом. Приготовленную массу выложить на ломтики хлеба, слегка смоченного в воде и растительном масле, посыпать перцем и запечь в разогретой духовке. Подавать гренки горячими.

Гренки с сельдью и сыром

Ингредиенты

200 г пшеничного или ржаного хлеба, 2 филе сельди, 50 г тертого сыра, 1 вареная морковь, 50 г растительного масла.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать небольшими ломтиками, слегка смочить в воде, обмакнуть с обеих сторон в масло, посыпать тертым сыром, перемешанным с натертой на крупной терке морковью.

2. Сверху положить кусочки вымоченной сельди и снова посыпать тертым сыром с морковью. Поставить в горячую духовку на 5–7 мин. Подавать в горячем виде.

Гренки с кильками, майонезом и овощами

Ингредиенты

200 г пшеничного или ржаного хлеба, 100 г килек, 3 ст. ложки майонеза, 50 г растительного масла, отварные и свежие овощи по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать ломтиками, сбрызнуть водой, растительным маслом, слегка

подрумянить в разогретой духовке и дать остыть.

2. На середину каждой гренки положить по 1–2 кильки, края хлеба смазать майонезом. Положить гренки на середину блюда, вокруг разложить кусочки вареной свеклы, моркови, редиса, лука или других овощей.

Гренки с рыбными консервами

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 1 банка (150–200 г) рыбных консервов, 3 ст. ложки майонеза, сливочное масло или маргарин, вареные морковь и зеленый горошек, зелень петрушки или укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать небольшими ломтиками, сбрызнуть водой и слегка обжарить в разогретом масле или маргарине.

2. На охлажденные гренки положить кусочки рыбных консервов, края хлеба смазать майонезом.

3. Выложить гренки на блюдо, вокруг разложить консервированный зеленый горошек, вареную и мелко нарубленную морковь и зелень.

Гренки, запеченные с рыбными консервами и сыром

Ингредиенты

300 г пшеничного хлеба,1 банка консервированного лосося, 150 г сыра (желательно жирных сортов), 200–250 г майонеза, 2 яйца, 1/2 стакана молока, 1/2 ч. ложки столовой горчицы, 3 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб (без корок) нарезать небольшими ломтиками.

Половину количества ломтиков уложить в форму, покрыв их полосками сыра. Растереть вилкой рыбные консервы с майонезом и выложить эту массу на ломтики сыра, сверху накрыть оставшимися ломтиками хлеба.

2. Яйца взбить с молоком, посолить, добавить столовую горчицу, мелко нарезанный зеленый лук и этой смесью залить содержимое формы. Запекать в духовке на небольшом огне примерно 15–17 мин.

Гренки со шпротами или сардинами

Ингредиенты

200 г пшеничного хлеба, 100 г консервированных в масле шпрот или сардин, зелень петрушки и укропа, консервированные оливки по вкусу.

Способ приготовления

1. Хлеб нарезать ломтиками, обмакнуть в воду, полить маслом от шпрот или сардин и подрумянить в разогретой духовке и немного охладить.

2. Положить на каждый ломтик хлеба кусочек шпрот или сардин и выложить гренки на блюдо. Украсить мелко нарезанной зеленью и оливками без косточек.

Гренки с сардинами и сыром

Ингредиенты

400 г белого хлеба, 1 банка (200–250 г) консервированных сардин, 1 средняя луковица, консервированные огурцы (корнишоны), 1 яичный желток, 2 ст. ложки тертого сыра, сок 1/2 лимона, сливочное масло, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Батон нарезать тонкими ломтиками, смазать их с обеих сторон маслом и уложить на противень.

2. Сардины очистить от костей.

3. Лук, огурец и петрушку мелко нарезать и хорошо размешать с сардинами, добавив желток.

4. Заправить солью, перцем по вкусу и лимонным соком.

5. Уложить на смазанные маслом ломтики хлеба, посыпать тертым сыром и запекать в разогретой духовке 7-10 мин.

Гренки с креветочным маслом

Ингредиенты

200 г пшеничного или ржаного хлеба, 100–150 г готового креветочного масла, консервированные маслины, зелень петрушки, укропа или сельдерея, зеленый лук по вкусу.

Способ приготовления

1. Ломтики хлеба сбрызнуть водой и слегка подрумянить в духовке или на сухой сковороде под крышкой. Подготовленные гренки остудить и намазать креветочным маслом.

2. Переложить их на блюдо, украсить маслинами и листиками петрушки или сельдерея, веточками укропа или зеленым луком и сразу подать на стол.

Кисель из ржаного хлеба

Ингредиенты

На 300 г ржаного хлеба — 1 л. воды, 1/2 стакана сахарного песка, 2 ст. ложки крахмала, 3 ст. ложки сиропа из любого варенья, 1 чайная ложка разведенной лимонной кислоты.

Способ приготовления

1. Ломтики ржаного хлеба залить кипятком. Затем протереть хлебную массу через сито, довести до кипения, добавить сахар, лимонную кислоту и сироп из варенья.

2. После непродолжительного кипения влить тоненькой струйкой крахмал, разведенный в 1/2 стакана теплой воды. Когда кисель достаточно загустеет, охладить и подать к столу.

ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ

Бутерброды на «скорую руку»

Бутерброд с яйцами и сыром

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 2 ст. л. сливочного масла, 3 яйца, 3 маринованных огурца, 1 луковица, 1/2 банки майонеза, 100 г сыра, соль.

Способ приготовления

1. Яйца сварите вкрутую и мелко изрубите.
2. Лук и огурцы порежьте и смешайте.
3. Добавьте яйца, майонез и хорошо перемешайте.
4. На каждый ломтик хлеба положите приготовленную смесь, сверху посыпьте тертым сыром и запеките в духовке.

Бутерброд «Молочный»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 1 ст. л. муки,1 ст. л. сливочного масла, 1 стакан молока, 100 г сыра, соль.

Способ приготовления

В разогретой сковороде растопите масло и поджарьте муку. Добавьте молоко, соль, доведите до кипения и тушите 5 мин. Хлеб обжарьте в отдельной сковороде на сливочном масле и залейте приготовленным соусом. Сверху посыпьте сыром и запеките в духовке.

Бутерброд «Для вундеркиндов»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 200 г вареных мозгов, 1 луковица, 1 ст. л. сливочного масла, 2 яйца, соль.

Способ приготовления

1. Мозги нарежьте небольшими кусочками. Лук мелко порубите и обжарьте на сливочном масле. Добавьте мозги, жарьте 5 мин, затем сковороду отставьте. Когда мозги остынут, влейте взбитые яйца и хорошо перемешайте.
2. Хлеб поджарьте с обеих сторон на сливочном масле.
3. Приготовленной смесью намажьте хлеб и поставьте в духовку на 2–3 мин.

Бутерброд с морковью и овощами

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 50 г маргарина, 100 г сыра, 2 большие моркови, 2 ст. л. толченых сухарей, 2 помидора, 2 огурца, зелень.

Способ приготовления

1. Хлеб обжарьте на маргарине с обеих сторон. Морковь сварите и нарежьте кружочками.

2. Сыр натрите на терке и разогрейте на маргарине с сухарями.

3. На каждый ломтик хлеба положите несколько кружочков моркови, сверху на них — сыр с сухарями. Бутерброды поставьте в духовку на 2–3 мин. Готовые бутерброды украсьте дольками помидоров и огурцов.

Бутерброд с огурцами и зеленью

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 100 г сливочного масла, 2–3 огурца, 3 яйца, 4–5 ч. л. майонеза, соль, зелень укропа.

Способ приготовления

1. Хлеб намажьте маслом и слегка поджарьте с обеих сторон. Огурцы нарежьте ломтиками, яйца — кружочками.

2. На приготовленный хлеб сначала положите 2–3 ломтика огурца, посолите, затем 2–3 кружочка яиц и ложку майонеза. Каждый бутерброд украсьте зеленью.

Бутерброд со шпинатом

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 50 г маргарина, 400 г шпината, 100 г ветчины, 2 ч. л. муки, 1 яичный белок, 3 ст. л. майонеза, соль, перец.

Способ приготовления

1. Ветчину порежьте и обжарьте.

2. В отдельной сковороде потушите мелко рубленный шпинат, добавьте к нему муку, соль, перец и тушите 5 мин. Яичный белок взбейте и смешайте с майонезом. Намажьте хлеб маргарином, затем тушеным шпинатом. Сверху положите ветчину и смесь майонеза с яичным белком. Бутерброды запеките в духовке.

Бутерброд с яблоками и рыбой

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 100 г маргарина, 300 г копченой рыбы, 1

ст. л. муки, 1/2 стакана сметаны, 3–4 кислых яблока, 1 луковица, соль, перец.

Способ приготовления

1. Копченую рыбу мелко порубите и потушите на маргарине. Лук нашинкуйте, яблоки нарежьте соломкой и добавьте в рыбу. Туда же положите муку, влейте сметану. Посолите, поперчите и тушите 2–3 мин.

2. Намажьте хлеб приготовленной смесью и поставьте в горячую духовку на 4 мин.

Бутерброды «Французские»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 2 желтка, 1/3 стакана молока, 150–200 г тертого сыра, 1 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления

1. В тарелку вбейте 2 желтка, влейте молока и размешайте. Сыр натрите на терке.

2. Ломтики хлеба обмакните в приготовленное молоко и выложите на сковороду, смазанную маслом, а сверху посыпьте тертым сыром.

3. Сковороду накройте крышкой, поставьте на огонь и жарьте до тех пор, пока сыр не расплавится.

Бутерброд с брынзой

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 100 г сливочного масла, филе маринованной рыбы,4 яйца, 100 г брынзы, 2 ст. л. крошек белого хлеба, 1 ч. л. томатного пюре, 50 г сыра.

Способ приготовления

1. Хлеб намажьте маслом. Брынзу и сыр натрите на терке.

2. Смешайте брынзу с яичными желтками и крошками белого хлеба. Эту смесь намажьте на хлеб. Сверху положите филе рыбы и томатное пюре.

3. Бутерброды запеките в духовке.

4. Готовые бутерброды посыпьте тертым сыром.

Бутерброд «Русский»

Ингредиенты

1 батон,100 г сливочного масла, 200 г колбасы, 3 помидора, зелень.

Способ приготовления

1. Батон нарежьте маленькими ломтиками, колбасу — небольшими кусочками, помидоры — дольками. Сковороду смажьте маслом, положите на нее ломтики хлеба и пожарьте с двух сторон.

2. На готовые ломтики хлеба положите кусочки колбасы, сверху — дольки помидоров. Бутерброды украсьте зеленью.

Бутерброд с репой и сливками

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 3–4 репы, 3 яйца, 1 стакан мяса креветок (крабов и т. д.), 11/2 стакана сливок, 3 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. кетчупа, соль, перец.

Способ приготовления

1. Репу натрите на крупной терке, смешайте с 1/2 стакана сливок, 2 ст. л. масла, посолите, поперчите, переложите в кастрюлю и поставьте на огонь.

2. Тушите, пока репа не станет мягкой. Взбейте яйца со стаканом сливок, посолите и испеките омлет. Его разрежьте по форме ломтиков хлеба. Ломтики хлеба смажьте кетчупом, на каждый положите кусочек омлета, ложку репы, креветки.

3. Хлеб переложите на противень и поставьте в духовку на 1–2 мин.

Бутерброд с грибами

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 50 г свежих грибов, 1 луковица, 1 яйцо, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. муки, 1 ст. л. сметаны, сухари, перец, соль.

Способ приготовления

1. Яйцо взбейте, посолите и обмакните в нем хлеб. Обжарьте с обеих сторон на сливочном масле и переложите на противень, смазанный маслом. Грибы мелко порубите и обжарьте на сливочном масле вместе с луком.

2. Добавьте сметану, муку, перец, соль и тушите 20 мин. Этот соус выложите на хлеб, сверху посыпьте сухарями и поставьте в духовку на 5 мин.

Бутерброд с лососиной

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 2 ст. л. майонеза, 100 г балыка или лососины, зелень.

Способ приготовления

1. Хлеб подсушите в духовке.

2. Балык порежьте на маленькие кусочки. Ломтики хлеба намажьте майонезом и положите сверху кусочки балыка.

3. Бутерброды украсьте зеленью.

Бутерброд овощной с сыром

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 1 морковь, 1 средняя картофелина, 100 г цветной капусты, 1/2 среднего кабачка, 2 яйца, 3 ст. л. консервированного зеленого горошка, 1 ст. л. сливочного масла, 100 г сыра, соль.

Способ приготовления

1. Морковь, капусту, кабачок, картофель отварите и порежьте. Добавьте зеленый горошек, взбитые яйца со сливочным маслом, соль и хорошо перемешайте.

2. Овощи положите на ломтики хлеба, посыпьте тертым сыром и поставьте в духовку на 5 мин.

Бутерброд с тыквой и капустой

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. молока, 2 яйца, 100 г свежей капусты, 1 яблоко, 100 г тыквы, зелень, сахар, соль.

Способ приготовления

1. Капусту, тыкву, зелень, яблоко порубите, положите в кастрюлю, добавьте сливочного масла, соль, перец и тушите до готовности. Яйца взбейте, влейте молоко и хорошо перемешайте.

2. Обмакните ломтики хлеба в приготовленной жидкости и обжарьте с обеих сторон на сливочном масле. На обжаренный хлеб положите тушеные овощи.

3. Бутерброды украсьте зеленью.

Бутерброд с чесноком и зеленью

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 1 ст. л. сливочного масла, 6–8 зубчиков чеснока, соль, зелень петрушки.

Способ приготовления

1. Хлеб обжарьте с обеих сторон на сливочном масле. Чеснок мелко порубите и разотрите с солью.

2. Каждый ломтик хлеба посыпьте чесноком и украсьте

зеленью.

Бутерброд «Утро в разливе»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 1 ст. л. сливочного масла, 2 луковицы, соль.

Способ приготовления

1. Хлеб обжарьте с обеих сторон на сливочном масле.
2. Лук порежьте кольцами и положите на ломтики хлеба. Посолите и поджарьте.

Бутерброд «На закуску»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, филе соленой сельди, 1/2 стакана вареного риса, 1 яйцо, 1 луковица, 1 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления

1. Хлеб подсушите в духовке.
2. Филе порежьте. Лук нарубите и обжарьте на сливочном масле. Яйцо взбейте.
3. В кастрюлю положите филе, лук, рис, залейте взбитым яйцом, поставьте на огонь и прогрейте. Приготовленную массу намажьте на хлеб и запеките в духовке.

Бутерброд «Украинский»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 100 г сала,2 яйца, 1 стакан молока, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки.

Способ приготовления

1. Яйцо взбейте, добавьте молоко, сахар и хорошо перемешайте. Обмакните с двух сторон кусочки хлеба в приготовленной жидкости.
2. На каждый ломтик хлеба положите кусочек сала.
3. Хлеб переложите на сковороду, смазанную сливочным маслом, и поджарьте.

Бутерброд «На завтрак»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 1/2 стакана молока, 1 ст. л. сливочного масла, 2 яйца, 100 г сыра. Способ приготовления

1. Яйца взбейте, добавьте молоко и хорошо перемешайте.

2. Обмакните с двух сторон кусочки хлеба в приготовленной жидкости, посыпьте тертым сыром, положите на сковороду и поджарьте на сливочном масле.

Бутерброд творожный

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба (батона),400 г творога, 2 яйца, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. сливочного масла, сухари.

Способ приготовления

1. Яйца разотрите с сахаром, добавьте творог, сливочное масло, сухари и хорошо перемешайте.

2. Приготовленной массой намажьте хлеб и поставьте в духовку на 1–2 мин.

Бутерброд «Сладкая жизнь»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 1 стакан молока, 1 яйцо, 2 ч. л. сахара, 1 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления

1. Яйцо взбейте, добавьте молоко, сахар и хорошо перемешайте.

2. Хлеб положите на сковороду, смазанную маслом, залейте приготовленной смесью и жарьте 5 мин.

Бутерброд с зеленым горошком

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 200 г зеленого горошка, 4 ст. л. сливочного масла, 1/2 стакана молока, 1 ст. л. муки, 1 помидор, сахар, соль.

Способ приготовления

1. Потушите зеленый горошек, затем посолите, добавьте муку, сливочное масло и сахар.

2. Хлеб обмакните с обеих сторон в молоке и обжарьте на сливочном масле.

3. На готовые ломтики хлеба положите тушеный горошек. Бутерброды украсьте дольками помидора.

Бутерброд с луком и яйцами

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 1 луковица, 100 г сливочного масла, 4 яйца, соль, зелень. Способ приготовления

1. Хлеб обжарьте на сливочном масле. Добавьте рубленый лук, взбитые яйца, соль и запеките в духовке.

2. При подаче порежьте на кусочки и украсьте зеленью.

Бутерброд с изюмом и зеленью

Ингредиенты

10 сладких сухарей, 4 яйца,1 ст. л. сахара, 1 ст. л. изюма, 2 ст. л. сливочного масла, зелень.

Способ приготовления

1. Желтки разотрите с сахаром, добавьте молоко и залейте этой смесью сухари на 20 мин.

2. По прошествии времени к сухарям добавьте изюм и взбитые белки. Эту массу выложите на противень и запеките в духовке. При подаче порежьте на кусочки и украсьте зеленью.

Бутерброд «Женевский»

Ингредиенты

8 рогаликов, 100 г сливочного масла, 3/4 стакана сахара, 100 г растертого мака, 1/2 л молока.

Способ приготовления

1. Молоко вскипятите и налейте в глубокую тарелку, добавьте сахар, растопленное сливочное масло, мак и хорошо перемешайте.

2. Рогалики слегка подогрейте на сковороде, переложите на блюдо. Молоко налейте в

Бутерброд с баклажанами и перцем

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 4 яйца, 2 ст. л. маргарина, 3 средних баклажана, 3 ст. л. растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

1. Одно яйцо взбейте. Обмакните в нем ломтики хлеба и обжарьте их с обеих сторон.

2. Приготовьте из баклажанов пюре и намажьте им хлеб.

3. Три яйца сварите вкрутую, нарежьте кружочками и положите на бутерброд.

Бутерброд «Джунгли»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 300 г отварного мяса, 1 луковица, 2 ст. л.

сухарей, 1 яйцо, 2 ст. л. сметаны, 3 ст. л. сливочного масла, соль.

Способ приготовления

1. Пропустите через мясорубку мясо и лук, добавьте к ним сухарей и поджарьте на сливочном масле.

2. В мясо вбейте яйцо, положите сметану, соль и жарьте 1–2 мин.

3. Приготовленным фаршем намажьте хлеб, переложите на противень, смазанный маслом, и поставьте в духовку на 10 мин.

Бутерброд «Блаженство»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 200 г свежих грибов, 1 ст. л. сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, 1 помидор, 2 ст. л. тертого сыра, 1 луковица, соль, перец.

Способ приготовления

1. Грибы мелко порубите и пережарьте. К ним добавьте муку, сметану, соль, перец и, постоянно помешивая, тушите, пока соус не загустеет.

2. Каждый ломтик хлеба намажьте маслом, затем грибной массой, сверху положите дольки помидора, колечки лука и посыпьте тертым сыром.

3. Бутерброды положите на противень или на сковороду, поставьте в духовку и запекайте, пока верхний слой не подрумянится.

Бутерброд с котлетами и сыром

Ингредиенты

8 ломтей хлеба, 8 котлет, 100 г любого сыра, 1 луковица, сливочное масло, соль, перец.

Способ приготовления

1. Лук мелко порубите и пережарьте. Сыр порежьте пластинками. Намажьте хлеб маслом. На каждый ломтик положите жареный лук, затем котлету и пластинку сыра.

2. Бутерброды переложите на противень и запекайте в духовке, пока сыр не расплавится.

Бутерброд с яблоками и хреном

Ингредиенты

8 ломтей хлеба, 150 г любой колбасы, сливочное масло, 1 помидор, 2 яблока, хрен. Способ приготовления

1. Ломтики хлеба обжарьте в масле с обеих сторон.

2. Колбасу порежьте кружочками и тоже обжарьте. Яблоки натрите на крупной терке и обжарьте, добавив хрен.

3. На каждый ломтик хлеба положите кусочек колбасы, затем слой протертых яблок, а сверху дольку помидора.

Бутерброд «Скандинавский»

Ингредиенты

8 рогаликов, 1/2 л молока, 200 г брынзы, 100 г сливочного масла.

Способ приготовления

1. Молоко вскипятите и налейте в глубокую тарелку, добавьте сахар, растопленное сливочное масло, тертую брынзу и хорошо перемешайте.

2. Рогалики слегка подогрейте на сковороде, переложите на блюдо.

3. Молоко налейте в пиалы и подавайте к столу.

Бутерброд «Близнецы»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 100 г ветчины, 100 г творога, яйцо, перец.

Способ приготовления

1. Взбейте яйцо и смешайте его с творогом.

2. Ветчину порежьте ломтиками. На каждый ломтик хлеба положите ломтик ветчины, сверху намажьте творогом.

3. Бутерброды переложите на сковороду или противень и запекайте в духовке, пока хлеб не подрумянится.

Бутерброды к завтраку

Бутерброд «Мечта кошки»

Ингредиенты

5 ломтиков ржаного хлеба,5 ломтиков пшеничного хлеба, 200 г сливочного масла, 100 г филе соленой сельди, 5 яиц, соль, горчица, зелень.

Способ приготовления

1. Яйца сварите вкрутую, мелко порубите и смешайте с маслом. Добавьте соль, горчицу и хорошо перемешайте. Намажьте полученной смесью ломтики пшеничного хлеба, сверху посыпьте зеленью.

2. Сельдь порежьте на небольшие кусочки и положите на ломтики ржаного хлеба. На один ржаной ломтик положите пшеничный, затем опять ржаной и т. д., пока у вас не получится 5 ломтиков.

3. Соберите таким образом второй бутерброд и поставьте их в духовку.

Бутерброд с индейкой

Ингредиенты

4 булочки, 4 ломтика хорошо проваренной индейки, 1 сладкий зеленый перец, 1 соцветие цветной капусты, 1 морковь, 1 помидор, 6 свежих оливок, 4–5 перышек зеленого лука, 1 ст. л. сливочного масла, 1/2 стакана майонеза, 1/2 ч. л. сушеного молотого базилика.

Способ приготовления

1. Перец, капусту, оливки, помидор, лук мелко порубите, смешайте и переложите в кастрюлю. Добавьте майонез, базилик, еще раз перемешайте, накройте кастрюлю крышкой и поставьте в холодильник на 4–5 ч.

2. Булочки разрежьте пополам и поджарьте на сливочном масле. На 4 половинки булочки положите кусочки индейки, овощную смесь и накройте сверху остальными 4 половинками.

Бутерброд «Для гурмана»

Ингредиенты

4 булочки, 300 г вареного мяса, 100 г любого сыра, 1 небольшая морковь, 1 ч. л. порошка карри, 1/4 ч. л. молотой

корицы, 1 ст. л. сливочного масла, соль.

Способ приготовления

1. Мясо порежьте на маленькие кусочки, сыр протрите на терке, морковь мелко порубите и все смешайте.

2. Добавьте карри, корицу, соль и еще раз все перемешайте.

3. В булочках сделайте надрез. Внутрь каждой булочки положите приготовленный фарш. Булочки переложите на разогретую сковороду, смазанную маслом, и жарьте до образования золотистой корочки.

Бутерброд с мясом и овощами

Ингредиенты

250 г сырой баранины или свинины, 4 булочки, 1/4 стакана йогурта, 2 ч. л. майонеза, 1 ч. л. мелко рубленного укропа, 1 зубчик чеснока, 1 огурец, 1 помидор, соль, перец, 1/2 ч. л. растительного масла, 1 луковица.

Способ приготовления

1. Баранину (свинину) тонко порежьте. Чеснок и лук мелко порубите. На разогретую сковороду, смазанную маслом, выложите кусочки баранины, лук, чеснок и жарьте до готовности мяса. Затем посолите и поперчите.

2. В отдельной тарелке смешайте йогурт, майонез и укроп. В булочках сделайте надрезы и подогрейте в микроволновой печи или на сковороде.

3. Помидоры и огурцы порежьте кружочками.

4. Помажьте внутри каждую булочку приготовленной смесью и положите мясо, дольки помидора и огурца.

Бутерброд «Лондонский»

Ингредиенты

4 булочки, 100 г мягкого сыра,1 ст. л. сахара, 1/8 ч. л. тертого мускатного ореха, 2 киви, клубника, 1 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления

1. Сырок разомните, добавьте сахар, мускатный орех и перемешайте. Булочки разрежьте пополам, поджарьте на сливочном масле и намажьте приготовленной смесью.

2. Сверху положите дольки клубники и киви.

Бутерброд «Сюрприз»

Ингредиенты

1 батон, 150 г сливочного масла, 50 г сыра или брынзы, 50 г

жареного мяса, 100 г любой колбасы, 2 вареных яйца, 2 ст. л. толченых грецких или лесных орехов, 4–5 очищенных соленых килек, перец, соль.

Способ приготовления

1. Разрежьте батон вдоль на две половинки.
2. Отделите ножом мякиш от корочки. Масло взбейте.
3. Сыр натрите на терке.
4. Мясо, колбасу, яйца, кильку, мякиш хлеба мелко порубите. Все смешайте.
5. Добавьте орех, перец, соль и еще раз перемешайте.
6. Этим фаршем наполните одну половинку батона, а вторую положите сверху.
7. Батон разогрейте на сковороде, а затем нарежьте ломтиками.

Бутерброды универсальные

Бутерброды вегетарианские

Ингредиенты

1/2 буханки нарезного хлеба, 3–4 крупных помидора, 2–3 огурца, редис, майонез.

Способ приготовления

1. Нарежьте хлеб круглыми ломтиками и поджарьте на масле. Положите на кусочек хлеба полукруглый ломтик помидора и такой же ломтик свежего огурца.

2. Середину кружка украсьте майонезом и кружочком редиски.

Бутерброды с сыром

Ингредиенты

1/2 батона (или пеклеванного хлеба), 250–300 г сыра, по 100 г сливочного масла и томатной пасты, салат.

Способ приготовления

1. Поджарьте ломтики хлеба, положите на каждый лист зеленого салата и тонкий ломтик сыра. В середину положите немного масла, смешанного с томатной пастой.

2. Масло засыпьте тертым сыром.

3. Хлеб, салат и сыр можете нарезать в форме звездочек.

Бутерброды с ветчиной и салатом

Ингредиенты

200 г ветчины, 300 г батона «особый», по 2–3 помидора и редиса, листья салата, 150 г майонеза, зелень.

Способ приготовления

1. Нарежьте хлеб, ветчину, помидоры тонкими ломтиками. На хлеб положите лист салата, ломтик ветчины, круглый ломтик помидора.

2. В середину добавьте немного майонеза, накройте его круглым ломтиком редиса, посыпьте зеленью.

3. Перед подачей на стол разогрейте бутерброд в духовой печи.

Бутерброды с жареной ветчиной

Ингредиенты

450 г пшеничного или пеклеванного хлеба, 500 г ветчины, 150 г сливочного масла, горчица, зелень.

Способ приготовления

1. Нарежьте ветчину ломтиками, смажьте с одной стороны горчицей, обжарьте на сковороде с маслом. Одновременно нарежьте тонкими ломтиками хлеб и обжарьте его.

2. Разложите ломтики ветчины на хлеб, посыпьте ветчину рубленой зеленью.

Бутерброды с грибами

Ингредиенты

400 г шампиньонов, батон ржаного хлеба, средняя луковица, по 100 г майонеза и растительного или сливочного масла, соль.

Способ приготовления

1. Хлеб разрежьте коржами, каждый корж — на 4 части. Шампиньоны порежьте ломтиками, проварите в соленой воде 5 мин и обжарьте на хорошо разогретой сковороде с маслом до готовности.

2. Очищенный лук нарежьте кольцами и обжарьте в масле до готовности. Выложите слоями на коржи хлеба лук, шампиньоны, майонез и уложите их на противень друг на друга. Сверху и с боков намажьте получившийся «торт» майонезом и поставьте в духовой шкаф на 5–7 мин.

3. Перед подачей к столу посыпьте рубленой зеленью.

Бутерброды со шпротами

Ингредиенты

Батон, 200 г шпрот, 100 г томатного соуса, зелень.

Способ приготовления

1. С черствого батона пшеничного хлеба срежьте корку и нарежьте батон ломтиками толщиной примерно 1 см. Положите на каждый ломтик шпроты (в зависимости от величины, по 1 или 2 шт.).

2. Смажьте томатным соусом и поставьте на 10 мин в духовой шкаф.

3. Выложите гренки на блюдо, украсьте зеленью. Подавайте в горячем виде.

Экзотические бутерброды

Бутерброды ванильные с фруктами

Ингредиенты

2 яйца, 3/4 стакана молока, 1 ч. л. ванилина, 8 ломтиков батона, 1 апельсин, клубника.

Способ приготовления

1. В глубокую тарелку разбейте одно яйцо, добавьте один белок, ванилин, влейте молоко и перемешайте. Разогретую сковороду смажьте маслом.

2. Обмакните с двух сторон кусочки хлеба в приготовленной жидкости, положите на сковороду и поставьте в духовку. Выпекайте минут 5, пока не образуется золотистая корочка.

3. Готовые тосты выложите на тарелку и украсьте дольками апельсина, клубникой.

Бутерброды «Волжские»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 3 яблока, 1/2 стакана молока, 2 яйца, 1 ст. л. сливочного масла, корица.

Способ приготовления

1. Яблоки очистите от кожуры, удалите семечки, вырежьте сердцевину, порежьте на небольшие кубики, присыпьте сахаром и корицей. Яйца взбейте, добавьте молоко и хорошо перемешайте.

2. Обмакните с двух сторон ломтики хлеба в приготовленной жидкости, посыпьте сахаром и положите на сковороду.

3. Сверху на каждый ломтик положите яблоки и поставьте в духовку на 5–7 мин.

Бутерброды с повидлом и орехами

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 2 яйца, 3/4 стакана молока, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. сливочного масла, 1/2 стакана повидла, 2 ст. 3. измельченных орехов.

Способ приготовления

1. Желтки яиц смешайте с сахаром, добавьте молоко и хорошо перемешайте. Обмакните с двух сторон ломтики хлеба в приготовленной жидкости и поджарьте на сливочном масле.

2. В повидло всыпьте орехи, перемешайте, намажьте хлеб и

переложите на противень.

3. Сверху залейте взбитыми яичными белками и поставьте в духовку на 7–9 мин.

Бутерброды «Курортные»

Ингредиенты

1/4 буханки хлеба (батона), 2 апельсина, 2 банана, 1/4 граната, 1 стакан сметаны, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана ванильного сахара.

Способ приготовления

1. Хлеб разрежьте на маленькие ломтики.

2. Апельсины и бананы очистите и порежьте небольшими дольками.

3. Нанизывайте на шпажки поочередно дольки апельсина и банана, разделяя их кусочками хлеба. Шпажки поместите в духовку и выпекайте, пока хлеб не подсохнет.

4. В это время приготовьте соус. Взбейте сметану с сахаром, с ванильным сахаром, добавьте зерна граната.

5. Шпажки выложите на тарелку, рядом поставьте соус.

Бутерброды с раками

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 2 ст. л. сливочного масла, 7–8 раков, 3 помидора, 3 яичных белка, 1 ст. л. майонеза, зелень.

Способ приготовления

Хлеб обжарьте в сливочном масле. Раков разделайте и мелко порубите мясо. Яичные белки и помидоры нарежьте маленькими кусочками и смешайте с мясом. Каждый ломтик хлеба намажьте майонезом. Сверху положите приготовленный фарш и украсьте зеленью. Подавайте в горячем виде.

Бутерброды с икрой и зеленым луком

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 100 г сливочного масла, 1 ст. л. томатной пасты, 2 яйца, сваренных вкрутую, красная или черная икра, зеленый лук.

Способ приготовления

1. Хлеб обжарьте на сливочном масле с обеих сторон. Размягченное сливочное масло смешайте с томатной пастой и намажьте этой смесью хлеб.

2. Яйца нарежьте кружочками и положите на бутерброды. На

яйца положите красную икру, сверху посыпьте рубленым зеленым луком.

3. Подавайте в горячем виде.

Бутерброд «Клубничный рай»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба (батона), 2 стакана клубники, 1 стакан яблочного сока, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. сухарей, 2 яйца, 1 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления

1. Клубнику разомните, добавьте яблочный сок, сахар и взбейте до образования густой массы. Этой массой намажьте хлеб.

2. Яйца взбейте, обмакните в них приготовленные ломтики хлеба, сверху посыпьте сухарями и обжарьте на сливочном масле.

Бутерброды с консервированными фруктами и ягодами

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба (батона), 1/2 стакана молока, 2 яйца, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. сливочного масла, консервированные фрукты и ягоды.

Способ приготовления

1. Взбейте яйца, добавьте молоко, сахар и хорошо перемешайте. Разогретую сковороду смажьте маслом.

2. Обмакните с двух сторон кусочки хлеба в приготовленной жидкости, положите на сковороду и обжарьте с обеих сторон на сливочном масле.

3. Консервированные ягоды и фрукты прогрейте в сахарном сиропе.

4. Выложите приготовленные ягоды и фрукты на ломтики хлеба.

Бутерброды «Гавайские»

Ингредиенты

2 стакана муки,100 г сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, 1 стакан мяса креветок, 2 яйца, 1/2 стакана маслин без косточек, 2–3 соленых огурца, 1/2 стакана отварного риса, 1 банка майонеза, соль.

Способ приготовления

1. Сделайте тесто. Муку порубите с охлажденным маслом,

добавьте сметану, соль, замесите тесто и поставьте его в холодильник на 1 ч. По прошествии времени тесто выньте и испеките из него тарталетки в форме корзиночек.

2. Яйца, мясо креветок, маслины, огурцы мелко порубите, смешайте, добавьте рис, майонез и перемешайте. Этим фаршем наполните тарталетки и украсьте зеленью.

3. Перед подачей на стол разогрейте в микроволновой печи.

Бутерброды «Сытные»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 8 котлет,2 ст. л. йогурта, 2 ст. л. майонеза, 2 ч. л. горчицы, 1/4 ч. л. сушеного укропа, 1 огурец, 1 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления

1. Огурец мелко порубите. В глубокой тарелке смешайте йогурт, майонез, горчицу, укроп и огурец.

2. Хлеб поджарьте на сливочном масле.

3. На каждый ломтик положите котлету, а сверху полейте приготовленным соусом.

4. Перед подачей на стол разогрейте.

«СЛОЖНЫЕ» БУТЕРБРОДЫ

Бутерброды из морепродуктов

Бутерброд «Веселая Голландия»

Нарежьте буханку ржаного хлеба из муки высшего сорта вдоль на куски толщиной 1,3-1,7 см.

Разместите на кусках начинку в следующем порядке: на правую его часть выложите соленую селедку, сверху салат «Бодрящий», на него салат «Полезный».

На левую часть положите вареную курятину, сверху салаты «Горный», затем «Скролл». Бутерброд сбрызните лимонным соком и посыпьте измельченными лесными орехами.

Куриная начинка

Ингредиенты

1 куриный окорочок, 100 г соленой сельди, лимон, 50 г толченых лесных орехов. Способ приготовления

1. Куриный окорочок (или грудку) отварите до готовности, мясо отделите от костей и порежьте мелкими кусочками.

2. Селедку вымойте под струей холодной воды, разделайте на филе и нарежьте его мелкими кусочками.

3. Из орехов извлеките ядра и истолките их в ступе. Лимон разрежьте на две половинки и выжмите из них сок.

Салат «Бодрящий»

Ингредиенты

400 г свеклы, 300 г яблок, 3 зубчика чеснока, 50 г сыра, по 2 ст. л. майонеза и сметаны, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

1. Свежую свеклу и яблоки натрите на средней терке. Чеснок мелко порубите. Сыр натрите на мелкой терке. Майонез смешайте со сметаной.

2. Все ингредиенты перемешайте между собой и заправьте майонезно-сметанной смесью. Посыпьте петрушкой и укропом.

Салат «Полезный»

Ингредиенты

1/2 стакана риса, 300 г свежих помидоров, 2 яйца, 100 г свежих огурцов, 2 ч. л. уксуса, 3 ст. л. растительного масла, соль,

черный молотый перец, зелень петрушки.

Способ приготовления

1. Рис отварите в несоленой воде.

2. Помидоры, огурец и вареные яйца порежьте кубиками. Все перемешайте и добавьте перец, посолите. Заправьте смесь уксусом и растительным маслом, посыпьте зеленью. Все перемешайте.

Салат «Горный»

Ингредиенты

1 стакан чечевицы, 2 яйца, 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. уксуса, соль, черный молотый перец, зелень петрушки, укропа и кинзы.

Способ приготовления

1. Отварите до готовности чечевицу и посыпьте ее мелко порезанной зеленью, перцем, солью. Яйца сварите вкрутую и мелко порежьте.

2. Все ингредиенты перемешайте и заправьте уксусом и растительным маслом.

Салат «Скролл»

Ингредиенты

300 г свежих огурцов, 2 головки репчатого лука, 100 г соленых грибов, 50 г редиса, 3 ст. л. стакана сметаны, 2 ст. л. растительного масла, соль, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

1. Лук нарежьте мелкими кубиками. Огурцы мелко нашинкуйте, мелко порежьте соленые грибы. Сметану смешайте с растительным маслом.

2. Редис нарежьте тонкими кружочками. Зелень мелко порубите. Все перемешайте. Перед подачей на стол разогрейте бутерброд в духовой печи.

Бутерброд «Пять баллов»

Нарежьте буханку хлеба из пшеничной муки высшего сорта вдоль на куски толщиной 12–14 мм. Разместите на кусках начинку в следующем порядке: на одну половинку бутерброда положите филе индейки с пюре из вишни, а на другую — угря, отваренного в красном вине.

На угря уложите кресс-салат с горчичным соусом. Бутерброд можете украсить зеленью, кружочками лимона и небольшими

ломтиками тонко нарезанных фруктов, например киви.

Филе индейки с пюре из вишен

Ингредиенты

300 г филе индейки, 30 мл белого вина, 20 г топленого масла, 50 г сахара, гвоздика, корица, кардамон, 3 стакана вишен, 2 ст. л. воды, 3 ст. л. сметаны.

Способ приготовления

1. Филе немного отбейте, посолите и сбрызните вином. Растопите масло и обжарьте в нем индейку на слабом огне до готовности, выложите филе на блюдо.

2. Приготовьте в той же кастрюльке соус: растопленное масло, в котором жарилась индейка, смешайте с водой и сметаной, не переставая мешать, вскипятите соус, дайте ему чуть-чуть остыть и вскипятите еще раз. Горячим соусом полейте жаркое.

3. Вишни очистите от косточек, протрите через сито и добавьте сахар. 15–20 вишневых косточек мелко растолките и вскипятите в воде, отвар процедите и вылейте в пюре. Положите в вишню упомянутые специи, переложите пюре в кастрюльку и вскипятите. Выложите вишню на одну половину бутерброда, поверх нее положите филе индейки.

Угорь в красном вине

Ингредиенты

300 угря, 30 г сухарей, яйцо, головка репчатого лука, 1/2 лимона, 1 стакан красного вина, 1/2 ст. л. муки, 20 г сливочного масла, 3 ст. л. бульона.

Способ приготовления

1. Очистите угря. Для этого надрежьте кожу угря у самой головы, затем иголкой продерните нитку через его глаза.

2. Отогните кожицу вокруг головы и руками снимите кожу с него. Разрежьте угря пополам, вымойте, посолите, обваляйте в яйцах и сухарях, нарежьте небольшими кусочками.

3. Положите в кастрюльку лук, нарезанный колечками, лимон, нарезанный кружочками, залейте красным вином.

4. Когда вино закипит, положите в него угря и варите до готовности. Когда угорь сварится, выложите его на хлеб, добавьте кресс» салат, залейте соусом.

Кресс-салат с горчичным соусом

Ингредиенты

Свежий кресс-салат, 1 ст. л. горчицы, 3 яйца, 1/4 стакана вина, 2 ч. л. сахара, 1/2 лимона, 3 ст. л. бульона, 1/2 ст. л. муки, 20 г сливочного масла.

Способ приготовления

1. Кресс-салат ошпарьте кипятком и оставьте в дуршлаге, чтобы стекла вода. Тем временем горчицу, муку и масло заварите кипящим бульоном, размешайте до однородного состояния. Затем влейте вино, положите ломтики лимона и сахар, вскипятите и варите 2 мин, после чего процедите.

2. Разбейте яйца, отделите желтки от белков, желтки влейте в кастрюлю с соусом и тщательно перемешайте. Положите салат на угря, полейте соусом.

3. Перед подачей на стол бутерброд разогрейте в микроволновой печи.

Бутерброд «Красный тюльпан»

У батона белого хлеба срежьте корочки и разрежьте его вдоль на пласты толщиной 1215 мм. На правую половину положите салат из печени трески, на левую — нарезанные помидоры с огурцами. Все украсьте зеленью лука, укропа и петрушки.

Салат из печени трески

Ингредиенты

100 г печени трески, яйцо, головка репчатого лука, 3 ст. л. майонеза, соль.

Способ приготовления

1. Печень трески разомните в однородную массу и смешайте с мелко нарубленным, сваренным вкрутую яйцом. Лук очень мелко нарежьте и добавьте к печени. Заправьте полученную массу майонезом и посолите.

Овощная начинка

Ингредиенты

По 50 г свежих огурцов и помидоров, соль, 20 г зеленого лука, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Огурцы и помидоры нарежьте кружочками. Посыпьте мелко нарезанной зеленью. Подавайте в горячем виде.

Бутерброд «Королевский»

Нарежьте буханку хлеба из пшеничной муки вдоль на куски толщиной 12–14 мм. Размещайте на кусках начинку в следующем порядке: на одну половинку выложите цыплят под соусом с лимоном и мадерой, накройте тушеными грибами; на другой половине бутерброда под салат из зеленого горошка — лососину в папильотках.

Все это великолепие украсьте кружочками лимона и листочками свежей зелени.

Цыплята под соусом

Ингредиенты

Цыпленок, 50 г моркови, головка репчатого лука, 20 г топленого масла, по 1/2 стакана муки, мадеры и бульона, 1/2 лимона, 3 ст. л. сахара, 2 яйца, черный молотый перец, лавровый лист, зелень петрушки.

Способ приготовления

1. Мясо цыпленка сварите в небольшой кастрюле с морковью и луком, затем разрежьте на небольшие ломтики, остудите.

2. Смешайте муку с растопленным маслом, разведите бульоном, размешайте образовавшиеся комки, кипятите полученную смесь около часа, затем процедите и влейте мадеру.

3. Лимон очистите от кожуры, выжмите сок в соус, цедру натрите и также добавьте в соус.

3. Разбейте желтки, разотрите их с сахаром, положите в соус. Вновь вскипятите, еще раз процедите и облейте соусом цыпленка.

Тушеные грибы

Ингредиенты

200 г свежих грибов, 2 ст. л. муки, 30 г топленого масла, 1/2 стакана сметаны, соль, красный кайенский перец, зелень петрушки.

Способ приготовления

1. Грибы обваляйте в муке и положите в кастрюльку с кипящим топленым маслом, добавьте сметану и оставьте вариться.

2. Спустя 10 мин положите специи и петрушку, тушите до тех пор, пока грибы не станут мягкими.

3. Когда они будут готовы, удалите петрушку и посыпьте их свежей зеленью.

Лососина в папильотках

Ингредиенты

200 г лососины, головка репчатого лука, по 30 г топленого масла и красного вина, 2 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления

1. Очистите лососину, нарежьте ее тонкими ломтиками, посолите, поперчите, посыпьте мелко нарубленным луком, сбрызните подсолнечным маслом и оставьте на 2–3 ч.

2. Несколько листов чистой бумаги смажьте топленым маслом, положите на бумагу лососину, смоченную вином, заверните и положите на смазанный маслом противень.

3. Когда бумага подрумянится, уберите лососину из плиты, снимите бумагу.

Салат из зеленого горошка

Ингредиенты

По 50 г свежего зеленого горошка, кукурузных зерен, свеклы и молочной колбасы, 3 ст. л. майонеза, соль, черный молотый перец, тмин, тертый мускатный орех.

Способ приготовления

1. Смешайте вместе отварные зерна кукурузы, горошек и отварную натертую свеклу.

2. Мелко нарежьте колбасу, поперчите, посолите и посыпьте специями салат, залейте его майонезом. Салат добавьте к лососине.

3. Перед подачей бутерброд разогрейте на сковороде.

Бутерброд «Морской закат»

Нарежьте буханку хлеба из пшеничной муки высшего сорта вдоль на куски толщиной 12–14 мм. Разместите на пластах начинку в следующем порядке: на одну половину выложите жареную колбасу с помидорами, на другую — салат из скумбрии. Бутерброд украсьте зеленью лука и укропа.

Начинка из колбасы

Ингредиенты

50 г вареной колбасы, 30 г помидоров, 20 г маргарина, 1 ст. л. майонеза, зелень лука и укропа.

Способ приготовления

1. Колбасу нарежьте полосками. Помидоры нарежьте кружками.

2. Маргарин растопите на сковороде, поджарьте помидоры,

посолив их, затем положите колбасу и жарьте с двух сторон до образования корочки. Выложите помидоры и колбасу на хлеб, посыпьте мелко нарезанной зеленью и полейте майонезом.

Салат из скумбрии

Ингредиенты

100 г консервов «скумбрия в масле», 50 г риса, яйцо, 2 ст. л. майонеза, головка репчатого лука, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления

1. Скумбрию измельчите вилкой.

2. Промойте и сварите рис, добавьте его к рыбе. Вареное вкрутую яйцо мелко нарежьте и смешайте с рыбой и рисом, положите измельченный репчатый лук, посолите, поперчите и заправьте салат майонезом.

3. Перед подачей на стол разогрейте бутерброд в духовой печи.

Бутерброд «Виват!»

Нарежьте буханку хлеба из пшеничной муки высшего сорта вдоль на куски толщиной 12–14 мм.

Разместите на пластах начинку в следующем порядке: на одну половину выложите жареного сома, на другую — яичницу с сыром. В середину положите салат из огурцов. Смажьте бутерброд майонезом и украсьте зеленью.

Начинка из жареного сома

Ингредиенты

50 г филе сома, 3 ст. л. муки, черный молотый перец, 20 г топленого масла.

Способ приготовления

Филе рыбы, очищенное от кожи и костей, нарежьте на порционные куски, запанируйте в муке и пожарьте с обеих сторон.

Яичница с тертым сыром

Ингредиенты

3 яйца, 30 г сыра, 20 г сливочного масла.

Способ приготовления

1. Сковороду смажьте сливочным маслом, посыпьте тертым сыром и вылейте на нее яйца.

2. Яичницу посыпьте оставшимся тертым сыром и поджарьте в сильно нагретой духовке.

Салат из огурцов

Ингредиенты

100 г свежих огурцов, 2 ст. л. майонеза, соль, зелень лука, укропа.

Способ приготовления

Огурцы очистите и нарежьте тонкими ломтиками. Добавьте мелко нарезанную зелень, заправьте салат майонезом и посолите. Перед подачей на стол разогрейте бутерброд в духовой печи.

Бутерброд «Мельница»

Нарежьте на тонкие куски хлеб. Сливочное масло растопите на сковороде и обжарьте в нем приготовленные куски до золотистой корочки. На правую сторону кусков уложите начинку из рыбной икры, на левую — начинку из кабачковой икры, между ними поместите баклажанный салат. Готовый бутерброд украсьте кусочками помидоров и огурцов, нарезанных колечками, а также листиками петрушки.

Рыбная начинка

Ингредиенты

3 ст. л. рыбной икры, 1 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. риса, 1/2 стакана воды.

Способ приготовления

1. Икру смешайте с небольшим количеством растительного масла, чтобы она стала более рассыпчатой. Рис отварите в несоленой воде. С икры слейте масло и соедините ее с рисом, перемешайте.

Кабачковая начинка

Ингредиенты

200 г кабачков, 2 ст. л. сливочного масла, соль, перец.

Способ приготовления

Кабачок очистите от кожицы, нарежьте на небольшие кусочки и натрите на крупной терке. На сковороде растопите масло и потушите его. Посолите, поперчите и держите на слабом огне в течение 10–15 мин.

Салат

Ингредиенты

200 г баклажанов, 100 г моркови, 150 г свежих помидоров, 2 ст. л. майонеза, зелень петрушки или укропа, соль.

Способ приготовления

1. Баклажан очистите от кожицы и мелко порежьте. Сковороду разогрейте, растопите в ней сливочное масло и обжарьте на нем кусочки баклажана.

2. Помидоры нарежьте маленькими кусочками. Морковь натрите на терке. Зелень порубите. Все смешайте, посолите и заправьте майонезом. Перед подачей бутерброд разогрейте на сковороде.

Бутерброд «Копченый»

У батона белого хлеба отрежьте корочку, разделите его вдоль на пласты толщиной 1215 мм. На каждый кусок уложите с одной стороны рыбу холодного копчения, посыпьте ее зеленью укропа и залейте майонезом, далее рыбу горячего копчения, посыпьте ее зеленью петрушки и залейте неострым кетчупом или красным соусом. На вторую половину положите салат «Вдохновение» с гренками и мелко нарезанную зелень.

Начинка из рыбы

Ингредиенты

По 200 г рыбы холодного и горячего копчения, по 2 ст. л. майонеза и кетчупа или соуса, 1 ст. л. растительного масла, зелень укропа, петрушки, базилика, эстрагона и кинзы.

Способ приготовления

1. Отделите филе копченой рыбы от костей, порежьте его на кусочки шириной 15–20 мм. Зелень мелко нашинкуйте.

2. Укроп и петрушку сложите отдельно, остальную зелень смешайте и приправьте растительным маслом, чтобы она не рассыпалась.

Салат «Вдохновение»

Ингредиенты

По 50 г риса, ржаного хлеба, фасоли, консервированного зеленого горошка и картофеля, головка репчатого лука, 3 яйца, по 2 ст. л. майонеза и растительного масла, соль.

Способ приготовления

1. Крупы отварите в подсоленной воде и промойте. Ржаной хлеб порежьте на квадратные кусочки, обжарьте в растительном масле, остудите.

2. С зеленого горошка слейте жидкость. Картофель отварите в «мундире» в подсоленной воде, очистите и порежьте кубиками.

3. Лук порежьте мелкими квадратиками, слегка обжарьте на оставшемся растительном масле до появления золотистого цвета. Яйца отварите, мелко порежьте.

4. В подготовленную посуду сложите все компоненты, посолите и перемешайте их.

Поместите салат на час в холодильник, чтобы он хорошо пропитался, после чего заправьте майонезом.

Красный соус

Ингредиенты

3-4 ст. л. томатной пасты или соуса «краснодарский», 2 яичных желтка, по 2 ст. л. растительного масла и муки, 3 ст. л. майонеза, соль, специи, 20 г зеленого лука, зелень укропа.

Способ приготовления

1. Муку просейте, смешайте с растительным маслом, слегка обжарьте. Зелень мелко порежьте. Яйца отварите, отделите желтки и натрите их на терке, затем смешайте с майонезом, солью и специями.

2. В высокую посуду выложите горячую основу, добавьте майонез, смешанный с желтком, солью и специями, перемешайте, посыпьте соус зеленью.

3. Подавайте в горячем виде.

Бутерброды «Рыбацкие»

Нарежьте буханку хлеба из пшеничной муки вдоль на куски толщиной 12–14 мм. На одну половину куска разместите мясные продукты, на другую — рыбные. Каждая часть состоит из двух компонентов. В мясной части — салат из мяса с овощами и крабовыми палочками, кусочек жареного рябчика. В рыбную часть входят салат из кальмаров и ломтики жареной форели.

Салат из мяса с овощами и крабовыми палочками

Ингредиенты

200 г говяжьего мяса, 150 г картофеля, 100 г свежих огурцов, по 50 г зеленого салата и крабовых палочек, 2 яйца, по 2 ст. л. майонеза и острого кетчупа, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления

1. Мясо отварите в подсоленной воде со специями, обжарьте на сковороде и нарежьте небольшими кубиками. Крабовые палочки мелко нарежьте. Огурцы нарежьте брусочками.

2. Измельчите зеленый салат. Яйца отварите, мелко нарежьте. Картофель отварите в «мундире», нарежьте кубиками. Приготовленные продукты смешайте, добавьте соль, перец, заправьте майонезом, кетчупом.

3. Готовый салат украсьте листьями зеленого салата. Укладывайте на крайнюю часть бутерброда.

Жареный рябчик

Ингредиенты

1 рябчик, 2 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления

1. Птицу разрубите на несколько кусочков, посолите, положите в гусятницу с разогретым маслом и обжарьте со всех сторон до образования румяной корочки. Поставьте в духовку на 15–20 мин. Во время жаренья кусочки периодически поливайте выделяющимся жиром.

2. Уложите жареного рябчика ближе к средней части бутерброда на половину, предназначенную для мясных блюд.

Салат из кальмаров

Ингредиенты

150 г филе кальмаров, яйцо, по 50 г риса и консервированного зеленого горошка, 3 ст. л. сметаны, 2 ст. л. майонеза, соль, черный молотый перец, зелень укропа.

Способ приготовления

1. Рис отварите и остудите. Кальмаров варите 3–5 мин, нарежьте тонкими полосками.

2. Сваренные вкрутую яйца мелко порубите. Рис смешайте с кальмарами, яйцами и горошком. К сметане добавьте майонез, соль, перец и мелко порубленный укроп, залейте этой смесью продукты и все перемешайте. Салат уложите на крайнюю часть бутерброда.

Жареная форель

Ингредиенты

300 г рыбы, 50 г жира для фритюра, 100 г муки, яйцо, соль, черный молотый перец.

Жидкое тесто

Ингредиенты

2 яйца, 1 стакан муки, 1 ст. л. растительного масла, 250 мл молока, соль.

Способ приготовления

1. Рыбу нарежьте некрупными кусочками, не удаляя кожу, посолите и выдержите 15 мин в прохладном месте. Приготовьте жидкое тесто.

2. Окуните каждый кусочек в тесто, опустите в сильно разогретый фритюр и обжарьте. 1–2 кусочка форели положите на половину хлеба, предназначенного для рыбных блюд.

3. Подавайте в горячем виде.

Бутерброд «Морской»

Буханку белого хлеба нарежьте на пласты толщиной 1 см, на каждый кусок положите с одной стороны шпротный паштет, посыпьте его укропом, затем говяжий паштет, посыпанный зеленью эстрагона. Паштеты полейте кетчупом или красным соусом.

С другой стороны положите лист кресс-салата, на который выложите салаты «Мечта кролика» и «Утренний».

Начинка

Ингредиенты

По 150 г шпротного и говяжьего паштетов, зелень укропа и эстрагона, лист кресс-салата.

Способ приготовления

1. Шпротный паштет смешайте с мелко нарубленной зеленью.

2. Говяжий паштет освободите от защитной пленки и нарежьте кружочками толщиной 1 см. Зелень укропа и эстрагона мелко нашинкуйте.

Салат «Мечта кролика»

Ингредиенты

По 200 г капусты, моркови и кабачков, 300 г яблок, 2 головки репчатого лука, 100 г свежих огурцов, 1 ч. л. уксуса, 2 ч. л. березового сока, соль, специи.

Способ приготовления

1. Капусту мелко нашинкуйте.

2. Яблоки и морковь очистите и натрите на терке, лук

порежьте кубиками. Огурцы нарежьте кружками. Кабачок очистите от кожуры и натрите на терке.

3. Сложите все компоненты салата вместе, залейте их разбавленным уксусом и дайте немного настояться.

4. Добавьте соль, специи и березовый сок.

Салат «Утренний»

Ингредиенты

3 яйца, 50 г риса, 300 г картофеля, по 100 г соленых огурцов и консервированного горошка, 2 ст. л. огуречного рассола.

Способ приготовления

1. Яйца отварите, натрите на терке, рис переберите, промойте, отварите в подсоленной воде, снова промойте, чтобы он был рассыпчатым.

2. Картофель отварите в подсоленной воде в «мундире», очистите и порежьте маленькими кубиками.

3. Огурец натрите на терке.

4. С зеленого горошка слейте жидкость и выложите его в салатницу.

5. В нее же поместите все остальные компоненты, перемешайте и заправьте огуречным рассолом.

Красный соус

Ингредиенты

По 3 ст. л. муки, растительного масла и томатной пасты, головка репчатого лука, специи, соль, зелень укропа.

Способ приготовления

1. Муку просейте и перемешайте с растительным маслом, выложите на горячую сковороду, прокалите в течение 5 мин. Затем добавьте томатную пасту.

2. Укроп и лук мелко порежьте. Зелень и лук положите к подготовленной основе, жарьте все вместе 3–5 мин. Специи и соль добавьте за несколько минут до готовности. Соус подается горячим.

3. Перед подачей на стол бутерброд разогрейте в микроволновой печи.

Бутерброд «Фантазия»

Нарежьте буханку хлеба из пшеничной муки вдоль на куски толщиной 12–14 мм. Каждый кусок намажьте тонким слоем сливочного масла. На правую сторону выложите салат

«Французский», а на левую — «Креветочный».

В середину бутерброда поместите овощное рагу. Сверху на салаты выложите кусочек запеченной рыбы и крабовые палочки.

По всей поверхности бутерброда разложите помидоры, нарезанные тонкими кружочками. Еще выше положите очищенную креветку, дольку лимона и украсьте зеленью укропа или петрушки.

Начинка из крабовых палочек и украшения

Ингредиенты

50 г крабовых палочек, 100 г свежих помидоров, 20 г сливочного масла, зелень петрушки или укропа.

Способ приготовления

1. Крабовые палочки разрежьте пополам. Помидоры вымойте и нарежьте тонкими кружочками. Зелень мелко порубите.

Салат «Французский»

Ингредиенты

200 г картофеля, 50 г болгарского сладкого перца, 40 г ветчины, 100 г анчоусов, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. лимонного сока, 10 г маслин, 40 г свежих грибов, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления

1. Картофель отварите в подсоленной воде в «мундире», очистите. Картофель, болгарский перец, ветчину, анчоусы нарежьте, посолите, поперчите и перемешайте.

2. Оливковое масло смешайте с лимонным соком. Этой заправкой залейте подготовленные продукты. Добавьте нарезанные на мелкие кусочки отварные грибы, маслины и снова перемешайте.

Запеченная рыба

Ингредиенты

400 г рыбы (карпа, щуки, окуня, судака), по 2 ст. л. растительного масла и лимонного сока, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления

1. Рыбу нарежьте на порционные куски, посолите и сбрызните лимонным соком. Противень смажьте растительным маслом и выложите на него рыбу.

2. Запекайте в хорошо прогретой духовке 35–40 мин, время от

времени поливая выделяющимся соком.

Салат «Креветочный»

Ингредиенты

100 г риса, 200 г креветок, 50 г болгарского сладкого перца, 1 ст. л. томатной пасты, 10 г сливочного масла, 1 ч. л. уксуса, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления

1. Рис вместе с томатной пастой обжарьте в сливочном масле, чтобы зерна стали слегка прозрачными. Затем влейте стакан воды и, накрыв крышкой, варите до готовности. Слейте воду и остудите рис.

2. Лук нарежьте кольцами, а перец — полосками и выложите к остывшему рису. Затем заправьте салат уксусом, солью и перцем и поставьте на 30 мин в прохладное место. Креветок варите в кипящей подсоленной воде около 5 мин.

3. Очистите, мясо нарежьте мелкими кусочками и добавьте в салат.

Овощное рагу

Ингредиенты

200 г капусты, по 150 г моркови и кабачков, головка репчатого лука, 200 г свежих помидоров или 20 г томатной пасты, 1/2 стакана риса, 2 ст. л. растительного масла, 2 зубчика чеснока, соль, черный молотый перец, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

1. Рис замочите в холодной воде на 1–2 часа и отварите до готовности. Капусту мелко нашинкуйте и тушите с добавлением воды 35–40 мин. За 15 мин до готовности добавьте натертую на крупной терке морковь, лук, нарезанный мелкими кубиками, натертый на терке кабачок. Помидоры очистите от кожуры, нарежьте их маленькими дольками и добавьте в рагу. Их можете заменить томатным соусом или пастой.

2. За 3 мин до готовности добавьте в рагу толченый чеснок и мелко нарезанную зелень. Затем вложите вареный рис и хорошо перемешайте.

Бутерброды «Штормовые»

Буханку белого хлеба нарежьте на куски шириной 1 см. На каждый кусок уложите с одной стороны фрикадельки с зеленью, соленую рыбу, с другой — салаты «Весенний» и рисовый.

Фрикадельки

Ингредиенты

300 г говяжьего фарша, 50 г свиного сала, головка репчатого лука, 200 г соленой сельди, соль, специи, зелень укропа и кинзы.

Способ приготовления

1. Фарш и сало пропустите через мясорубку. Лук также пропустите через мясорубку, соедините с фаршем. В готовый фарш добавьте специи, соль и часть зелени, предварительно мелко нашинкованной.

2. Из фарша сделайте небольшие шарики, отварите их в подсоленной воде в течение 1012 мин. Когда мясные шарики немного остынут, слегка разомните их, чтобы они приняли форму лепешек, но не развалились.

3. Сельдь очистите, отделите филе от костей и порежьте его на кусочки шириной 20–25 мм.

Салат «Весенний»

Ингредиенты

2 листа кресс-салата, 150 г белого куриного мяса, 2 яйца, головка репчатого лука, 50 г рисовой крупы, 2 ст. л. майонеза, соль, зелень петрушки и кинзы.

Способ приготовления

1. Куриную грудинку освободите от костей и отварите в подсоленной воде до готовности.

2. Дайте остыть и порежьте на мелкие кусочки или пропустите через мясорубку.

3. Яйца отварите, мелко порежьте. Лук порежьте квадратиками. Зелень мелко нашинкуйте. Рис промойте, отварите в подсоленной воде, снова промойте, чтобы он был рассыпчатым.

4. В высокую посуду сложите все компоненты салата, посолите, перемешайте.

Поместите салат в холодильник на час, после чего заправьте майонезом.

Рисовый салат

Ингредиенты

100 риса, 2 головки репчатого лука, 3 яичных белка, 50 г майонеза, 1 ч. л. горчицы, 2 ст. л. огуречного рассола, 100 г консервированной сайры в подсолнечном масле, 20 г зеленого лука, соль.

Способ приготовления

1. Рис промойте, отварите в подсоленной воде, снова промойте, чтобы он был рассыпчатым. Репчатый лук нарежьте маленькими квадратиками.

2. Зеленый лук порежьте. Яйца отварите, отделите белок и натрите его на терке. Сайру с рассолом выложите в подготовленную высокую посуду, разомните вилкой. Горчицу разведите рассолом из-под соленых огурцов и дайте ей настояться в течение часа.

3. В посуду, где уже находится сайра, сложите оставшиеся компоненты салата, посолите, заправьте майонезом и хорошо перемешайте. Подавайте в горячем виде.

Бутерброды «Бриз»

Буханку белого хлеба порежьте на пласты толщиной 1 см. На каждый кусок положите с одной стороны свиной паштет с зеленью укропа и петрушки, дальше говяжью печень, обжаренную в кляре, полейте ее белым соусом, на другую сторону выложите картофельный салат с копчеными сардинами и салат «Теплый».

Начинка

Ингредиенты

150 г свиного паштета, 300 г говяжьей печени, 2 яйца, по 2 ст. л. муки и растительного масла, соль, специи, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

1. Зелень мелко нашинкуйте.

2. Паштет смешайте с зеленью. Печень порежьте на тонкие пластинки.

3. Из муки, яиц, соли и специй приготовьте кляр. Разогрейте растительное масло. Печень обмакните в кляр и обжарьте в течение 3–4 мин с каждой стороны.

Картофельный салат с сардинами

Ингредиенты

По 300 г картофеля и сардин горячего копчения, 200 г соленых огурцов, 2 головки репчатого лука, 50 г консервированного зеленого горошка, 5 ст. л. майонеза, соль, 20 г зеленого лука, кресс-салат, петрушка и укроп.

Способ приготовления

1. Картофель отварите в подсоленной воде в «мундире», порежьте маленькими квадратиками. Огурцы натрите на средней

терке, лук порежьте полукольцами, зелень мелко нашинкуйте. С горошка слейте жидкость.

2. Рыбное филе отделите от костей и мелко порежьте. Сложите все компоненты, посолите, заправьте салат майонезом и перемешайте.

Салат «Теплый»

Ингредиенты

300 г редиса, 200 г свежих огурцов, 2 листа кресс-салата, 2 яйца, 4 ст. л. сметаны, соль, 20 г зеленого лука, зелень укропа.

Способ приготовления

1. Овощи мелко порежьте, зелень измельчите, яйца отварите, натрите на мелкой терке. Лук нарежьте полукольцами.

2. Сложите все компоненты, посолите, заправьте салат сметаной и хорошо перемешайте.

Белый соус

Ингредиенты

По 3 ст. л. муки и растительного масла, 4 ст. л. сметаны, по 1 ст. л. огуречного рассола и горчицы, соль, тмин, черный молотый перец.

Способ приготовления

1. Муку просейте, перемешайте с растительным маслом, обжарьте на сковороде в течение 5 мин. Горчицу смешайте с огуречным рассолом и дайте немного настояться.

2. Сметану смешайте со специями и солью, добавьте горчицу и соедините с мукой и растительным маслом.

3. Еще немного подержите на огне до полной готовности.

4. Перед подачей на стол бутерброд разогрейте в микроволновой печи.

Бутерброд «Соленый ветер»

Нарежьте буханку ржаного хлеба из муки высшего сорта вдоль на куски толщиной 1214 мм. Намажьте каждый сливочным маслом. В правой части бутерброда положите начинку из филе сельди. Полейте майонезом.

В левой его части разместите отварные овощи и зелень.

По центру бутерброда расположите зеленый салат с майонезом и морковный с яйцом.

Рыбная начинка

Ингредиенты

100 г соленой сельди, 50 г сливочного масла, головка репчатого лука, 1–2 ст. л. майонеза, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления

1. Филе сельди нарежьте тонкими ломтиками и уложите на смазанную маслом поверхность хлеба ровным слоем.

2. Головку репчатого лука нарежьте кольцами. Уложите поверх сельди. Посыпьте зеленью.

Овощная начинка

Ингредиенты

50 г моркови, 50 г картофеля, по 100 г квашеной капусты и свеклы, 3 ст. л. растительного масла, соль, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления

1. Свеклу, морковь и картофель отварите. Удалите с них кожуру и мелко нарежьте. Перемешайте с квашеной капустой и заправьте растительным маслом. Посолите.

2. Выложите начинку на бутерброд и посыпьте мелко нарезанной зеленью.

Зеленый салат

Ингредиенты

100 г листьев салата, яйцо, 30 г зеленого лука, 2 ст. л. майонеза, соль, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

1. Листья салата, петрушку и укроп нарежьте.

2. Яйцо отварите и мелко порубите. Добавьте его к зелени. Все посолите и заправьте майонезом.

3. Выложите зеленый салат на бутерброд.

Морковный салат с яйцом

Ингредиенты

100 г моркови, яйцо, 50 г сыра,2 ст. л. майонеза, соль.

Способ приготовления

1. Морковь и яйцо отварите.

2. Морковь натрите на крупной терке. Яйцо мелко порубите.

3. Сыр твердых сортов натрите на мелкой терке. Порубленные яйца, морковь и сыр перемешайте, подсолите и заправьте майонезом.

4. Выложите салат ровным слоем на бутерброд.

Бутерброд «Императорский»

У батона белого хлеба срежьте корочку, разрежьте его вдоль на пласты толщиной 12–15 мм. На куски выложите с одной стороны рыбный паштет с гречневой крупой и зеленью, далее свиной паштет с рисом и зеленью, на другую сторону — овощной салат и салат «Каспий». Весь бутерброд полейте красным соусом.

Начинка

Ингредиенты

По 150 г рыбного и свиного паштетов, по 50 г гречневой и рисовой круп, соль, зелень укропа, петрушки, кинзы, сельдерея.

Способ приготовления

1. Крупы промойте, отварите в подсоленной воде, промойте еще раз. Паштеты освободите от защитной пленки, зелень измельчите.

2. Рыбный паштет смешайте с укропом и сельдереем, а также с гречневой крупой, свиной паштет смешайте с петрушкой, кинзой и рисовой крупой, посолите. Поставьте в холодное место на полчаса.

Салат «Каспий»

Ингредиенты

400 г сельди, по 150 г моркови и плавленого сыра, 100 г сливочного масла, соль, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

1. Сельдь очистите, отделите филе от костей и порежьте его на мелкие кусочки. Морковь натрите на мелкой терке. Сырок слегка заморозьте и натрите на терке.

2. Смешайте сливочное масло, мелко нарубленную зелень и соль, приготовьте заправку. Все ингредиенты соедините, перемешайте и поставьте в холодное место на час для пропитки.

Овощной салат

Ингредиенты

3 капустных кочерыжки, 300 г редьки, 200 г моркови, 2 головки репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. томатной пасты, соль, зелень петрушки.

Способ приготовления

1. Редьку и морковь натрите на терке, лук и чеснок мелко порежьте. Петрушку измельчите. Томатную пасту, растительное

масло, соль и зелень смешайте, приготовьте заправку. Смешайте овощи, залейте их заправкой, перемешайте.

2. Поместите салат в холодное место на час, чтобы он хорошо пропитался.

Красный соус

Ингредиенты

100 г свежих помидоров, по 4 ст. л. муки и растительного масла, 3 ст. л. соуса «краснодарский», 2 ст. л. сметаны, 1/4 ч. л. горчицы, 2 ст. л. огуречного рассола, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления

1. Муку просейте, смешайте с растительным маслом, обжарьте на медленном огне в течение 5 мин. Помидоры натрите на мелкой терке.

2. Горчицу смешайте с огуречным рассолом и дайте немного настояться, затем смешайте ее с соусом, сметаной, томатным соком, солью и перцем.

3. Вылейте получившуюся массу на сковороду и еще немного подержите на медленном огне до полной готовности.

4. Перед подачей на стол бутерброд разогрейте в микроволновой печи.

Бутерброд «Салатный»

Нарежьте буханку хлеба из ржаной муки вдоль на куски толщиной 12–14 мм. В центре каждого ломтика расположите в шахматном порядке следующие салаты: из зелени, морковный острый, из кабачков. В правой половине бутерброда расположите начинку из тушеной капусты, а в левой — из рыбных консервов. Весь бутерброд залейте тонким слоем майонеза и украсьте зеленью.

Начинка из тушеной капусты

Ингредиенты

200 г капусты, 2 головки репчатого лука, 100 г мяса, 50 г помидоров, 2 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления

1. Растительное масло разогрейте на сковороде и на нем слегка обжарьте лук. Помидоры и капусту нарежьте и вместе с луком потушите, посолив. Мясо отварите и прокрутите через мясорубку. Добавьте в капусту.

2. Тушеную массу выложите на бутерброд.

Начинка из рыбных консервов

Ингредиенты

200 г рыбных консервов, 2 яйца, 20 г зеленого лука.

Способ приготовления

Рыбные консервы разомните вилкой. Яйца сварите вкрутую, мелко порубите. Зеленый лук нарежьте и перемешайте с яйцом. Добавьте к рыбным консервам. Перемешайте и выложите начинку на бутерброд.

Салат из зелени

Ингредиенты

100 г зеленого салата, 60 г свежих огурцов, 2 ст. л. майонеза, соль, 20 г зеленого лука, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

1. Зеленый салат, лук, петрушку и укроп нарежьте и сложите в эмалированную кастрюлю.

2. Огурец очистите и натрите на крупной терке. Добавьте к нарезанной зелени. Массу посолите и заправьте майонезом.

3. Выложите салат на бутерброд.

Салат из моркови

Ингредиенты

50 г моркови, 1/2 головки репчатого лука, зубчик чеснока, 2 ст. л. растительного масла, черный молотый перец, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления

1. Морковь натрите на крупной терке. Чеснок измельчите. Лук мелко нарежьте и вместе с чесноком добавьте в морковь.

2. Полученную массу перемешайте и дайте ей постоять 30 мин. Поперчите, заправьте растительным маслом и выложите на бутерброд.

Салат из кабачков

Ингредиенты

150 г кабачков, 50 г моркови, головка репчатого лука, зубчик чеснока, 2 ст. л. растительного масла, соль, черный молотый перец, зелень петрушки.

Способ приготовления

1. Кабачок очистите от кожуры и нарежьте небольшими кубиками. Лук и морковь мелко нарежьте и вместе с кабачком обжарьте на растительном масле.

2. Измельчите чеснок и положите его в обжаренные овощи. Охладите массу и добавьте к ней зелень.

3. Выложите салат на бутерброд.

Бутерброд «Голландский»

Нарежьте буханку хлеба из ржаной муки вдоль на ломти толщиной 12–14 мм. Каждый ломтик натрите чесноком и смажьте майонезом или сметаной. В центре в шахматном порядке расположите салаты: из сельди, из крабовых палочек, из печени трески, из морской капусты. В правой части бутерброда выложите начинку из рыбы, а в левой — из яйца и помидоров.

Рыбная начинка

Ингредиенты

200 г рыбы, 100 г капусты, головка репчатого лука, 3 ст. л. растительного масла, 30 г моркови, 2 ст. л. сметаны, соль.

Способ приготовления

Рыбу обжарьте, посолите. Отделите мясо от костей и измельчите его. Лук и морковь обжарьте на растительном масле, затем переложите в кастрюлю с рыбой. Залейте сметаной и поставьте на 10 мин на слабый огонь. Дайте полученной массе остыть и выложите на смазанный майонезом бутерброд.

Салат из сельди

Ингредиенты

По 100 г соленой сельди и картофеля, яйцо, 30 г моркови, 2 ст. л. майонеза, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления

1. Филе сельди отделите от костей, нарежьте мелкими кусочками. Яйцо сварите вкрутую и мелко порубите. Морковь и картофель отварите, очистите, натрите на крупной терке.

2. Зелень мелко нарежьте. Яйцо, зелень и овощи добавьте в сельдь. Заправьте майонезом и тщательно перемешайте. Дайте салату постоять около часа и выложите его в охлажденном виде на бутерброд.

Салат из морской капусты

Ингредиенты

100 г консервированной морской капусты, 30 г моркови, яйцо, 2 ст. л. майонеза.

Способ приготовления

1. Морковь натрите на крупной терке. Яйцо сварите вкрутую, мелко порубите. Морковь и яйцо положите в морскую капусту.

2. Заправьте салат майонезом и тщательно перемешайте. Выложите массу на бутерброд.

3. Перед подачей бутерброд разогрейте на сковороде.

Салат из крабовых палочек

Ингредиенты

150 г крабовых палочек, по 100 г белокочанной капусты и консервированной кукурузы, 2 ст. л. майонеза, соль.

Способ приготовления

1. Крабовые палочки мелко нарежьте.

2. Капусту нашинкуйте и положите в крабовые палочки, добавьте консервированную кукурузу.

3. Заправьте салат майонезом, посолите и выложите на бутерброд.

Салат из печени трески

Ингредиенты

100 г консервированной печени трески, яйцо, 100 г картофеля, 70 г консервированной кукурузы, 2 ст. л. майонеза, соль.

Способ приготовления

1. Печень трески измельчите.

2. Яйцо сварите вкрутую, мелко порубите. Картофель отварите и натрите на крупной терке. Смешайте печень трески, яйцо, натертый картофель и кукурузу. Салат посолите и заправьте майонезом. Выложите на бутерброд.

Начинка из яйца и помидоров

Ингредиенты

2 яйца, зубчик чеснока, 100 г помидоров, головка репчатого лука, 2 ст. л. майонеза, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления

1. Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите и мелко порубите. Помидоры нарежьте тонкими полукольцами и обжарьте на растительном масле.

2. Помидорную массу добавьте к яйцу. Репчатый лук и чеснок мелко порежьте.

Добавьте к яйцу и помидору.

3. Все тщательно перемешайте и заправьте майонезом. Посолите, поперчите. Выложите начинку на бутерброд.

Сладкие бутерброды

«Праздничный»

Нарежьте буханку хлеба из пшеничной муки высшего сорта вдоль на куски толщиной 12–14 мм. Каждый кусок смажьте творожной массой и разместите на ней начинку в следующем порядке: на одну половину положите цукаты из вишни, на другую — мармелад из японской айвы. Сверху выложите молочный «снежок».

Творожная масса

Ингредиенты

150 г творога, яйцо, по 20 г сахара, изюма и кураги, ванилин.

Способ приготовления

1. Творог разомните, положите в него яичный желток, сахар и ванилин на кончике ножа. Тщательно перемешайте.

2. Для особого привкуса добавьте в творожную массу изюм и мелко порезанную курагу.

Цукаты из вишни

Ингредиенты

100 г вишни, 50 г сахара.

Способ приготовления

1. Помойте вишню и отделите мякоть от косточек. Налейте в кастрюлю воды и, насыпав в нее требуемое количество сахара, поставьте на огонь и варите, пока масса не станет густой.

2. В сваренный сироп выложите приготовленную вишню и, подержав на огне 1–2 мин, снимите и оставьте на 10–12 ч. По истечении данного времени сироп слейте, снова прокипятите и повторно залейте им вишню, охладите.

3. Этот процесс повторяйте до тех пор, пока поверхность вишни не покроется кристаллами. Когда это произойдет, просушите вишню в нагретой духовке.

Мармелад из японской айвы

Ингредиенты

100 г японской айвы, 50 г сахара, 1/2 стакана воды.

Способ приготовления

1. Айву нарежьте на небольшие дольки и положите их в кастрюлю, добавьте воду. Кастрюлю поставьте на маленький огонь и, накрыв крышкой, варите до размягчения.

2. Сваренную айву выложите на сито и протрите, чтобы масса стала похожа на пюре, снова переложите в кастрюлю и, засыпав айву сахаром, тщательно перемешайте и поставьте на огонь. На этот раз варите, пока пюре не перекипит.

3. Готовую смесь выложите ложкой на противень или плоское блюдо, выстланное смазанной пергаментной бумагой, тонким слоем и разровняйте поверхность лопаточкой.

4. Дайте мармеладу остыть.

Молочный «снежок»

Ингредиенты

По 1/2 стакана молока и ряженки, 50 г изюма, 1 ст. л. муки.

Способ приготовления

1. Смешайте молоко и ряженку и поставьте в теплое место для скисания.

2. Когда молоко скиснет, добавьте в него муку и хорошо перемешайте. В полученную массу положите изюм и снова размешайте.

«Маастрихтский»

Нарежьте буханку хлеба из пшеничной муки высшего сорта вдоль на куски толщиной 12–14 мм. На кусках разместите начинку в следующем порядке: на один край выложите ломтики яблока, на другой — ломтики груши, смажьте фрукты взбитым белком. В середину выложите пюре из крыжовника, рядом — клубничное повидло, а сверху — молочный «снежок».

Начинка из фруктов

Ингредиенты

50 г свежих яблок и свежих груш.

Способ приготовления

1. Яблоки и груши очистите и порежьте на тонкие ломтики.

Взбитый белок

Ингредиенты 2 яйца, 30 г сахара.

Способ приготовления

1. Отделите белки от желтков, положите белки в миксер и,

слегка взбив, добавляйте постепенно сахар небольшими частями.

2. Тщательно взбивайте до тех пор, пока белковая масса не станет воздушной.

Пюре из крыжовника

Ингредиенты

50 г крыжовника, 30 г сахара.

Способ приготовления

1. Крыжовник протрите через сито. В пюре положите сахар и, поставив на огонь, доведите до кипения.

2. Снимите его с огня и остудите.

Клубничное повидло

Ингредиенты

50 г клубники, смородины и сахара.

Способ приготовления

1. Смешайте клубнику и смородину, протерев их через сито, добавьте сахар и, хорошо перемешав, поставьте на огонь и варите до тех пор, пока масса не закипит и не станет густой.

Молочный «снежок»

Ингредиенты

1/2 стакана молока и ряженки, 50 г изюма, 1 ст. л. муки.

Способ приготовления

1. Смешайте молоко и ряженку и поставьте в теплое место для скисания. Когда молоко скиснет, добавьте в него муку и хорошо перемешайте.

2. В полученную массу положите изюм и снова размешайте.

3. Перед подачей на стол подогрейте.